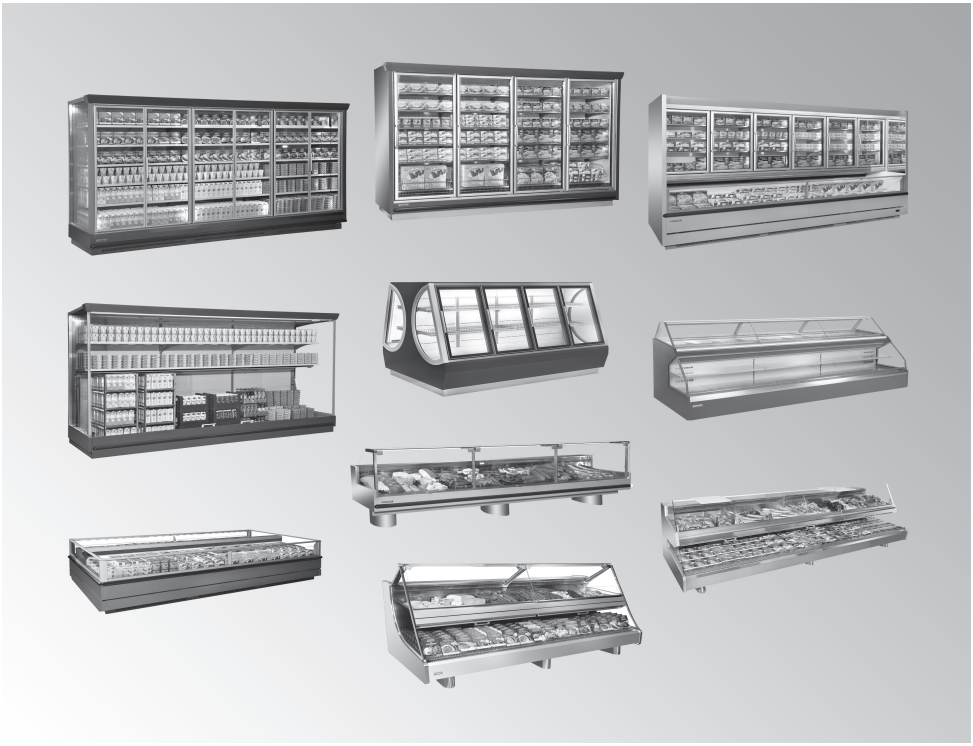
User Guide

norpe®

VIESMANN Group

EN FI SV NO DA EE RU LV

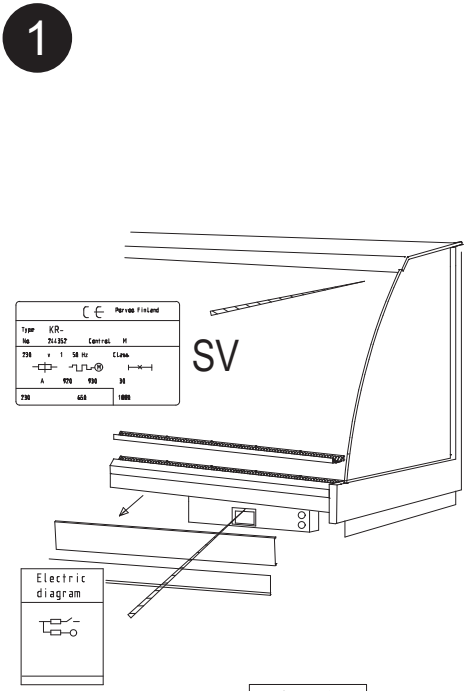
SPIRIT – E-NOVUS – E-VENTUS – E-VISIO
INSPI – INTRO – LUXO – NARDO – MAXIM
ICONIC – GUSTO – SOFIE – EMILIE – VERA

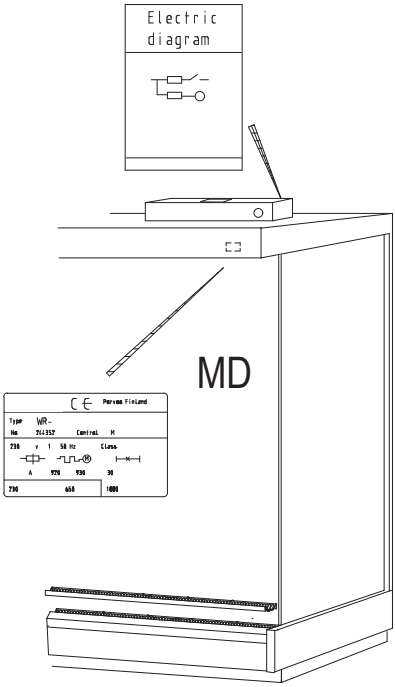


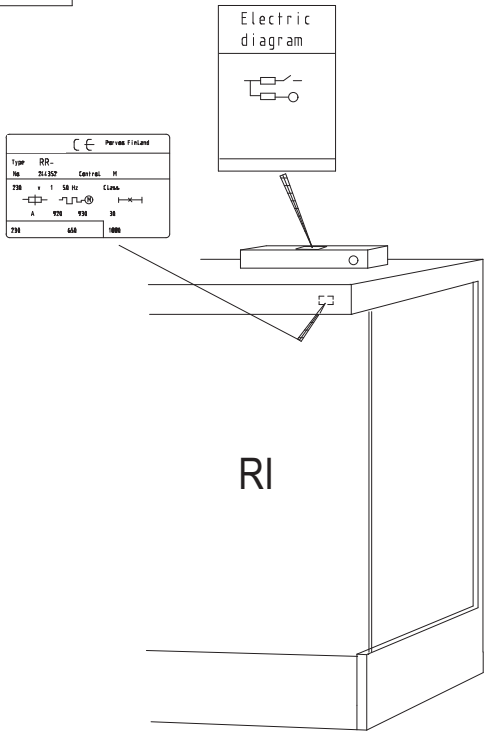
05/2015

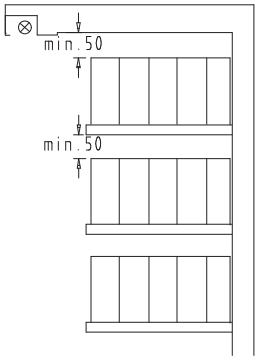
Please keep these instructions for future reference!

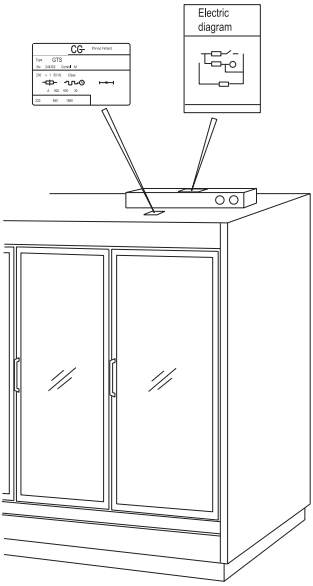
1

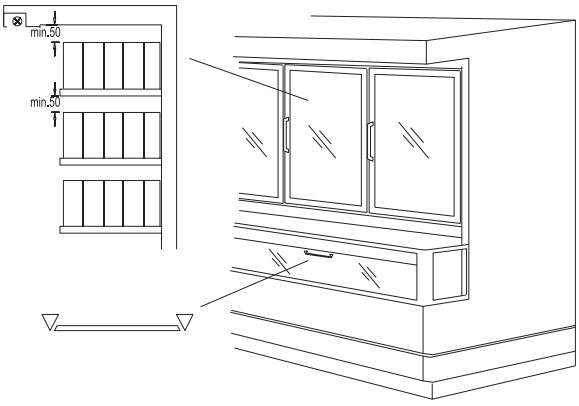

Pervos Finland
Type KR-
No 214352 Control M
230 v 1 50 Hz Class
A 970 930 30
230 660 1000
SV
Electric diagram

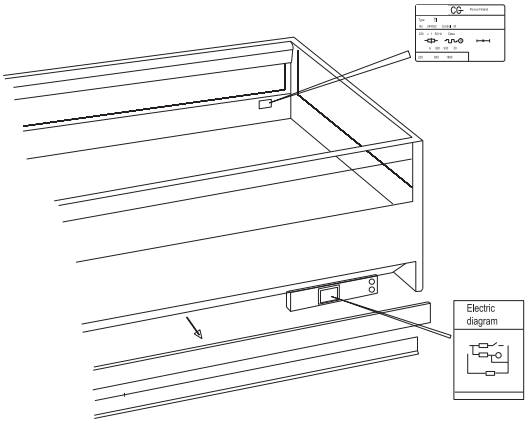

Electric diagram
Pervos Finland
Type WR-
No 214352 Control M
230 v 1 50 Hz Class
A 970 930 30
230 660 1000
MD

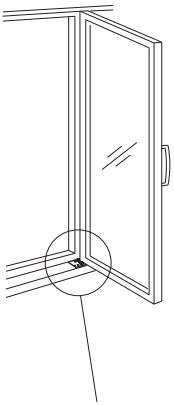

Electric diagram
Pervos Finland
Type RR-
No 214352 Control M
230 v 1 50 Hz Class
A 970 930 30
230 660 1000
RI

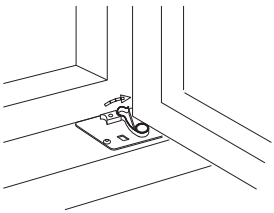

min. 50
min. 50

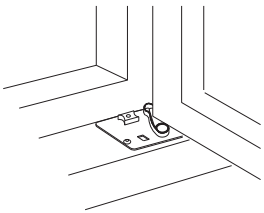

Electric
diagram

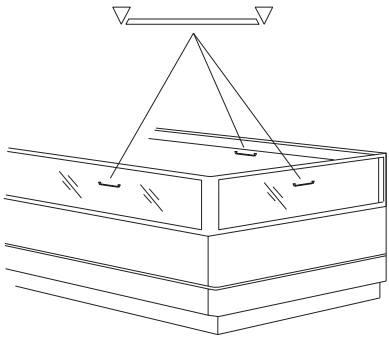

min.50
min.50


Electric
diagram

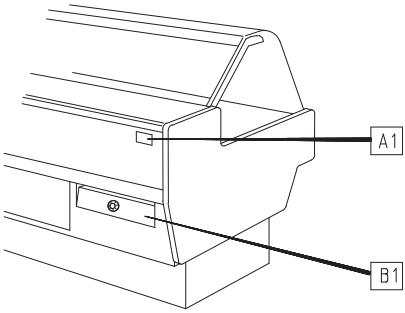


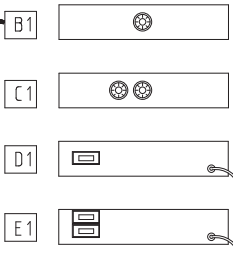


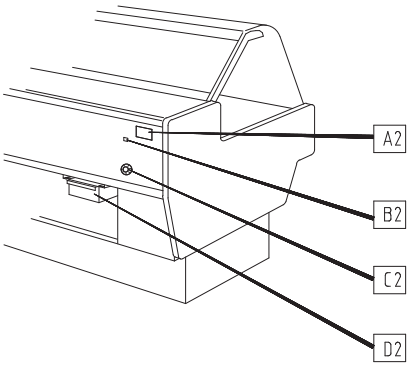


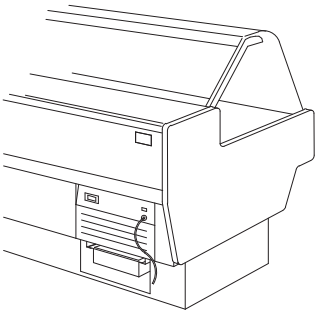


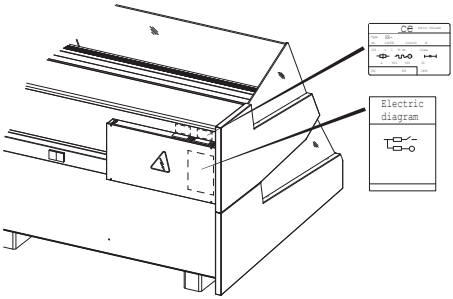
3

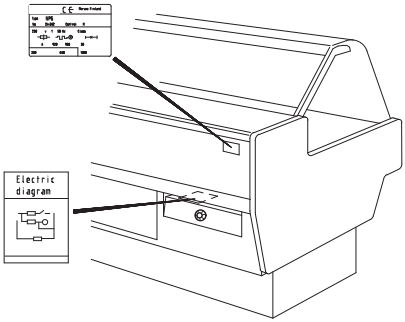


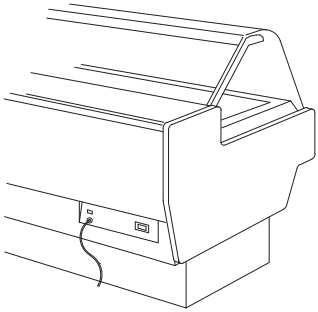


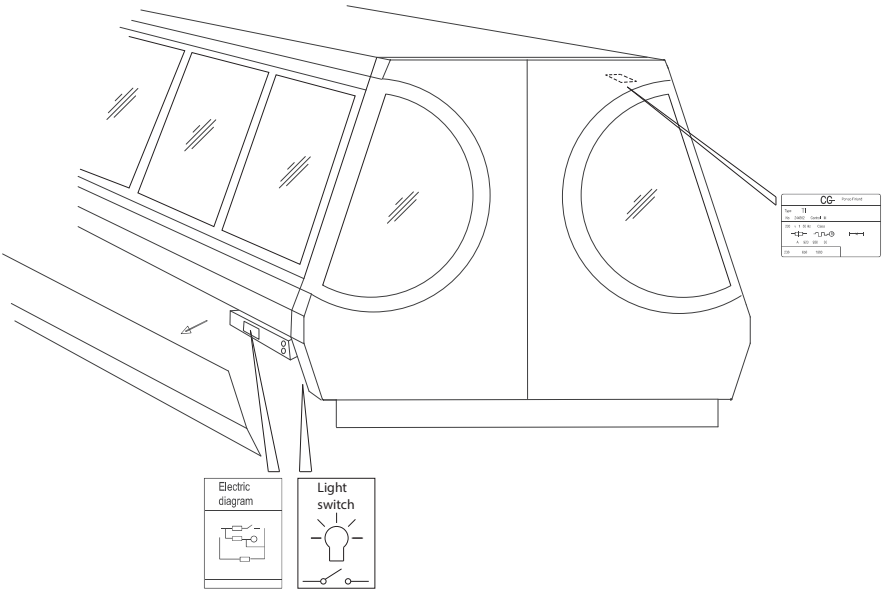


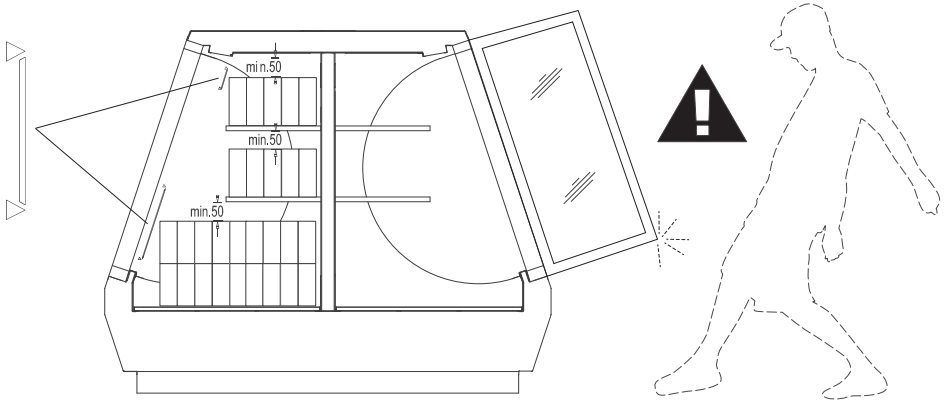


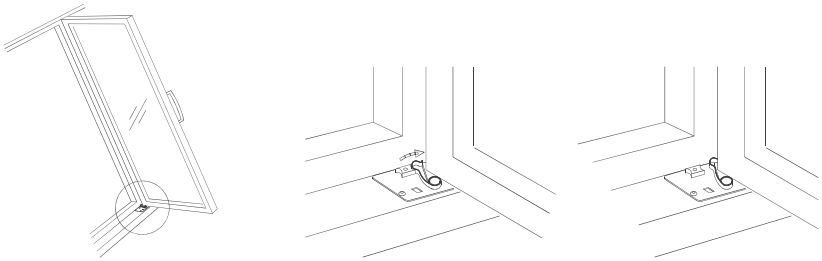




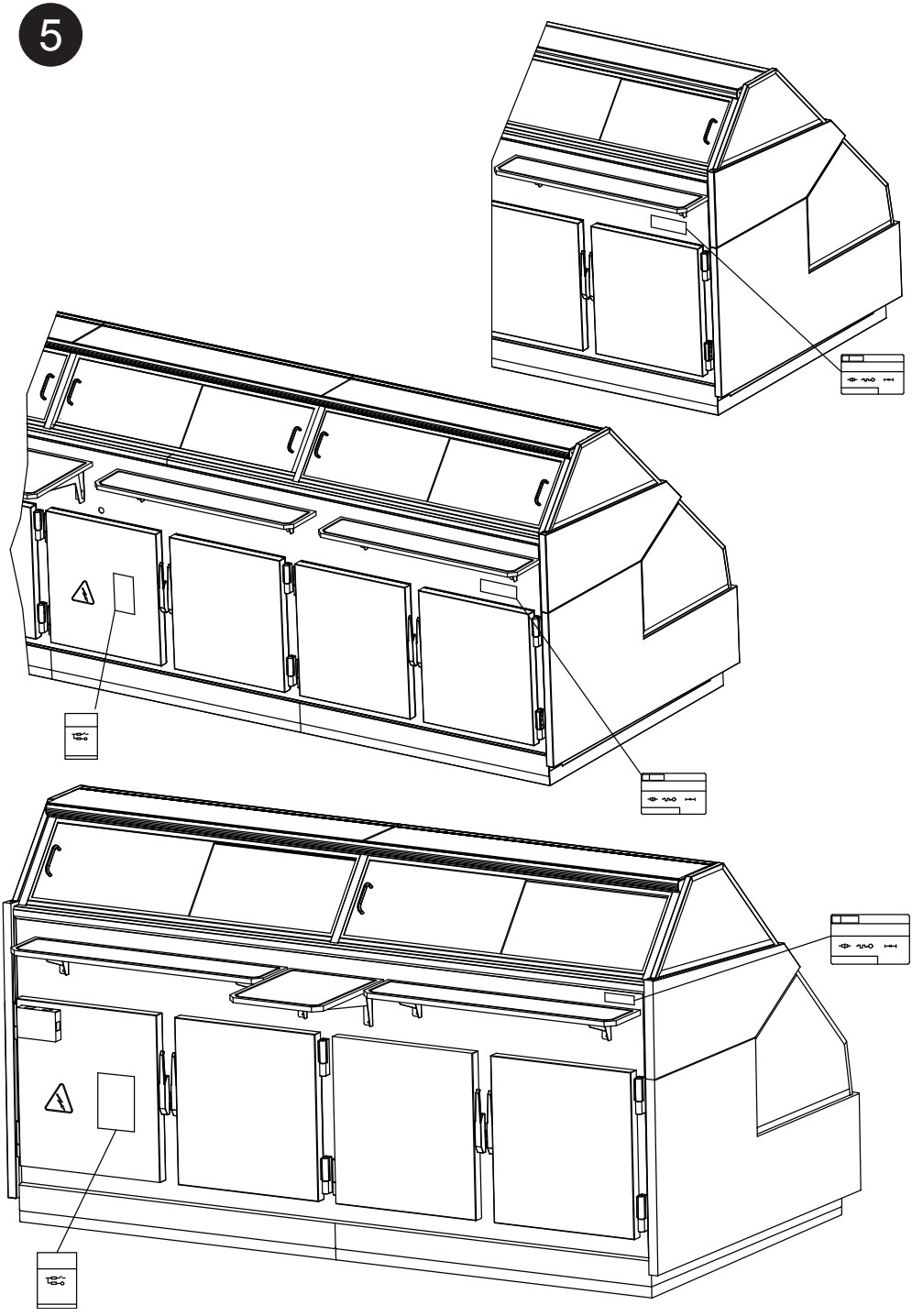



Electric diagram
Light switch


min.50
min.50
min.50



5



ENGLISH

1. Introduction 2
1.1. Before you start 2
1.2. Warranty 2
1.3. Restrictions 2
1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus and e-Visio MD, Intro RI and Inspi SV 3
1.5. Maxim CI/FI 3
1.6. Luxo FGD 3
1.7. Nardo HGD 3
1.8. Iconic FSV 3
1.9. Gusto SO 4
1.10. Sofie SO 5
1.11. Emilie SO 5
1.12. Vera SO 6
1.13. Night covers, glass lids and doors 7
2. Preparations 7
2.1. Package 7
2.2. Transport damage 8
2.3. Installation 8
2.4. Cleaning before use 8
2.5. Electrical connections 8
3. Operation 9
3.1. Start-up 9
3.2. Operating thermostat 9
3.2.1. Eliwell ID 971 9
3.3. Automatic defrosting 11
3.4. Loading cabinet 11
3.5. Fan speed control 12
4. Maintenance 13
4.1. Cleaning 13
4.2. Troubleshooting 14
4.3. Interruption in mains supply 14
4.4. Servicing and spare parts 14
4.5. Disposal of equipment 14

1. Introduction

1.1. Before you start

Read these instructions carefully. They explain how to install, place, use and service the cabinet correctly and safely.

Keep these instructions in a safe place and available for other users.

The cabinet must be installed and started up in compliance with the manufacturer's instructions and in conformance with local instructions and regulations.

If a defect occurs in the cabinet or cabinet equipment, or the cabinet does not operate normally, check that this does not create a hazard to people or property. If necessary, disconnect the cabinet and contact the nearest service organisation. All users of the cabinet must be aware of how to use the cabinet correctly and safely.

1.2. Warranty

Each cabinet has a two (2) year durability and material warranty for normal ambient conditions. Normal ambient conditions must not exceed:

- Relative humidity 60 % RH
- Ambient temperature +25 °C
- Frontal airflow < 0.2 m/s

NOTE The warranty does not extend to any breakage of glass, accidental or otherwise.

1.3. Restrictions

Using the cabinet in any way other than specified in these instructions is prohibited. Only products that are specified in these instructions or in the brochure for the cabinet may be stored in the cabinet.

The manufacturer accepts no liability for incidents that are caused by using the cabinet in contravention of these instructions, or with disregard for the warnings in these instructions or without following these instructions.

NOTE Cabinet is for indoor use only.

NOTE Storing flammable or hazardous liquids in the cabinet is strictly prohibited.

NOTE Climbing inside or on the top of the cabinet is prohibited. Standing on any part of the cabinet is prohibited.

NOTE RI cabinet's front panel must be lifted using both hands.

WARNING Cabinets equipped with glass lids and doors: to avoid finger or other injuries handle with care.

1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus and e-Visio MD, Intro RI and Inspi SV

Spirit, e-Novus, e-Ventus and e-Visio MD, Intro RI and Inspi SV display cabinets are intended for dairy products, processed meat products, convenience foods, salads, processed and semi-processed foods, drinks, packed meat, fruit and vegetables. The storage temperature ranges for products are 0...+2° C, +2...+4° C, +4...+8° C, +8...+12° C.

Make sure that the cabinet version and the storage temperature are correct for the product to be stored.

1.5. Maxim CI/FI

Maxim fridge and freezer cabinets are intended for storing and displaying dairy products, packaged meat, packed ice creams and frozen foods. The storage temperature ranges for products are +2...+4° C in fridge cabinet and -23...-21° C in freezer cabinet.

Make sure that the cabinet version and storage temperature are correct for the products to be stored.

1.6. Luxo FGD

Luxo FGD fridge and freezer cabinets are intended for storing and displaying drinks, ice creams and frozen foods. The storage temperature ranges for products are +2..+4° C in fridge cabinet (FGD FC) and -25..-23° C in freezer cabinet (FGD FF).

Make sure that the cabinet version and storage temperature are correct for the products to be stored.

1.7. Nardo HGD

Modular Nardo HGD fridge and freezer cabinets are intended for storing and displaying ice creams, frozen foods and convenience foods. The storage temperature ranges for products are +2...+4° C in fridge cabinets and -23..-21° C in freezer cabinets.

Make sure that the cabinet version and storage temperature are correct for the products to be stored.

1.8. Iconic FSV

Iconic FSV freezer cabinets are intended for storing and displaying ice creams and other frozen goods. The storage temperature range is -25..-23° C.

Make sure that the cabinet version and storage temperature are correct for the products to be stored.

WARNING When opening Iconic cabinet doors, note that the opening mechanism is lightened and the doors open slightly upwards. When the door is opened, the lower corner of the door ends up further out than it would if the door was in a normal, upright position. This may result to an unexpected collision. Respectively, the door shuts down softly and slowly. Do not force or slam the door - instead, let the door close by gravitational force.

Open and close the doors carefully to avoid accidents.

Instruct the customers in the safe use of the doors.

Do not attach any material, for example price tags, on the doors.

1.9. Gusto SO

Gusto SO serve over and self-service display cabinets are intended for storing and displaying a wide variety of foods and foodstuffs, including dairy products, processed meat, convenience foods, salads, processed and semi-processed foods and packed meat. Gusto SO display cabinets are available for the deep-frozen, refrigerated and warmed products.

Gusto SO display cabinets are supplied for a number of different storage temperature ranges. The cabinet versions are:

- Cabinet without integrated machinery unit, 0 version, cooling provided by remote refrigeration equipment.
- Cabinet with integrated machinery unit, M version, provided with local cooling equipment.
- Freezer cabinet, F.

  The temperature range in the cabinet is -21..-18° C. The electronic thermostat and light switch are located in the lower right corner of the cabinet on the service side. The fan evaporator is located inside the cabinet under the service access covers.

- Heated display counter, H.

  The heating equipment for the display counter is comprised of two heating units:

  - A heat radiator located in the roof compartment of the cabinet. This radiator is always switched on when the electric plug is in the wall socket and the main switch (see *figure page 3, figure B2*) is turned on. No automated feature disconnects this heating, which also provides lighting for the cabinet.
  - Heating resistors are installed in the base of the storage compartment. Gusto H display counter has five or seven resistors. The heat output of these resistors is controlled by a thermostat (see *figure page 3, figure C2*). The thermostat can be set to the temperature desired, which is generally +70° C. The maximum setting is +90° C.

NOTE The interior surfaces of the cabinet and the lighting/heat radiator shade are extremely hot. Wear protective gloves.

NOTE Lift the front glass using both hands. Bring the glass gently to top position

WARNING Do not push the glass up with force or slam the glass down.

Make sure that the cabinet version and storage temperature are correct for the products to be stored.

1.10. Sofie SO

Sofie SO double decker (DD) display cabinets models are intended for storing and displaying a wide variety of foods and foodstuffs, including cheeses, meat, convenience foods, salads, processed and semi-processed foods and packed meat.

Sofie SO DD display cabinets are available for both fresh and packed products and are supplied for a number of different storage temperature ranges. The cabinet versions are:

- Cabinet without integrated machinery unit, 0 version, cooling provided by remote refrigeration equipment.
- Cabinet with separate refrigeration for upper and lower decks so that they can be switched off or on separately.

NOTE

- When opening the front glass, be sure to hold it with both hands. Move the glass carefully to lowered position.
- Remember to switch off and empty the upper deck cabinet for the night.
- Remember to clean the drip pan carefully once a week. The drip pan is located under the evaporator on the upper deck.
- Clean the visible surfaces daily.

Use only Norpe ice chip or meat shelves. Norpe does not guarantee cabinet functionality unless the manufacturer's own accessories are used.

The cabinet contains automatic defrosting system. In addition to this, the cabinet must be manually defrosted at least twice a year or even more frequently, depending on the operating conditions.

WARNING Do not push the glass up by force or slam the glass down.

Make sure that the cabinet version and storage temperature are correct for the products to be stored.

1.11. Emilie SO

Emilie SO double decker (DD) display cabinets models are intended for storing and displaying a wide variety of foods and foodstuffs, including cheeses, meat, convenience foods, salads, processed and semi-processed foods and packed meat.

Emilie SO DD display cabinets are available for both fresh and packed products and are supplied for a number of different storage temperature ranges. The cabinet versions are:

- Cabinet without integrated machinery unit, 0 version, cooling provided by remote refrigeration equipment.
- Cabinet with separate refrigeration for upper and lower decks so that they can be switched off or on separately.
- Upper deck can be switched to self-service cabinet. To do this, move the upper deck glass to its back position.

NOTE

- When opening the upper deck glass, be sure to hold it with both hands. Move the glass carefully to back position.
- Remember to switch off and empty the upper deck cabinet for the night.
- Remember to clean the drip pan carefully once a week. The drip pan is located under the evaporator on the upper deck.
- Clean the visible surfaces daily.

Use only Norpe ice chip or meat shelves. Norpe does not guarantee cabinet functionality unless the manufacturer’s own accessories are used.

The cabinet contains automatic defrosting system. In addition to this, the cabinet must be manually defrosted at least twice a year or even more frequently, depending on the operating conditions.

WARNING Do not push the glass up by force or slam the glass down.

Make sure that the cabinet version and storage temperature are correct for the products to be stored.

1.12. Vera SO

Vera SO triple decker (TD) display cabinets models are intended for storing and displaying a wide variety of foods and foodstuffs, including cheeses, meat, convenience foods, salads, processed and semi-processed foods and packed meat.

Vera SO cabinet is available for both fresh and packed products and are supplied for a number of different storage temperature ranges. The cabinet versions are:

- Cabinet without integrated machinery unit, 0 version, cooling provided by remote refrigeration equipment.
- Cabinet with separate refrigeration for decks so that they can be switched off or on separately (also the lights).

  The lower deck's back storage is cooled using lower deck's front steamer, so it cannot be used separately.

NOTE

- When opening the front glass, be sure to hold it with both hands. Move the glass carefully to up position.
- The sliding glass doors must be always be closed after use to maintain the correct cabinet temperature.
- Remember to switch off and empty the upper deck cabinet for the night.
- Remember to clean the drip pan carefully once a week. The drip pan is located under the evaporator on the upper deck.
- Clean the visible surfaces daily.
- The upper deck fan can be turned off for cleaning.
- If your Vera cabinet is equipped with an optional humidifier system, please follow the system manufacturer's separate instructions for use and maintenance.

Use only Norpe ice chip or meat shelves. Norpe does not guarantee cabinet functionality unless the manufacturer’s own accessories are used.

The cabinet contains automatic defrosting system. In addition to this, the cabinet must be manually defrosted at least twice a year or even more frequently, depending on the operating conditions.

WARNING Do not push the glass up by force or slam the glass down.

Make sure that the cabinet version and storage temperature are correct for the products to be stored.

1.13. Night covers, glass lids and doors

Spirit, e-Ventus, e-Novus MD, Inspi SV, Intro RI, Maxim, Sofie SO and Emilie SO display cabinets are optionally supplied with covers, glass lids or doors depending on the type of cabinet.

- Always handle the night covers carefully.
- Do not allow covers to wind in under uncontrolled spring force ('whiplash').
- Always keep hold of the handle of the cover when opening or closing it to avoid damage to the spring or cover mechanisms.

NOTE When opening or closing Maxim night cover, keep the cover horizontal at a 90-degree angle to the cover holder. If the cover is moved at the wrong angle, the fasteners or the cover holder may fray the edges of the cover.

Spirit, e-Ventus, e-Novus MD and Intro RI cabinets can be supplied with either a manually operated or a motorised cover. For Maxim cabinets only the manually operated option is available.

Motorised night covers are operated manually with the light switch on the right-hand cabinet. When the lights of the cabinets are switched off from left to right, the night cover is lowered when the light of the last cabinet is extinguished. Conversely, the lights are switched on by proceeding from right to left. One motorised unit may control a maximum of four extension covers.

The upper and lower limits of the night cover can be adjusted with the adjusting crank on the motor for the cover. Remote control for all the lights and motorised night covers in a single store is also available.

Check regularly that the night cover operates correctly. If the cover needs to be adjusted, contact your nearest servicing organization.

NOTE Glass lids and doors should be opened and closed cautiously to avoid injuries. Instruct customers how to use them safely.

2. Preparations

2.1. Package

Transport or move the cabinet to its destination site in the original factory packing, whenever possible. The packaging materials are recyclable.

2.2. Transport damage

Unpack the cabinet and check for any sign of damage during transport. Report any damage immediately to your insurance company, or to the supplier or manufacturer of the cabinet.

2.3. Installation

When installing the cabinet, make sure of the following:

- The area where the cabinet is placed is flat and level.
- The cabinet is not placed in the immediate vicinity of a heat source such as a radiator, warm air blowing heater or spotlight.
- The cabinet is not exposed to direct sunlight. If necessary, use blinds in any nearby window.
- The cabinet is not placed in the proximity of air conditioning equipment or the main entrance to the premises.

  Strong draught can raise the temperature in the cabinet by several degrees.

Correct positioning of the cabinet optimises temperature conditions and performance.

NOTE A heated display counter is always supplied with its own end facings because of its high temperature. Two end facings are always recommended between cooled and heated display units. However, two heated display counters can be connected to each other without end facings.

2.4. Cleaning before use

1. Clean the cabinet surfaces and the storage compartment for foodstuffs with a mild liquid detergent before using the cabinet.

   Follow the instructions provided with the detergent.

NOTE Make sure that all cleaning fluids are classed as non-toxic and pH 6-8. Do not use solvent-based detergents.

2. Dry the surfaces carefully.

2.5. Electrical connections

NOTE

The symbol marked on the cabinet (a lightning bolt inside a triangle) indicates that there are components and wires under the cover containing live voltage. Only personnel qualified to install and service electrical equipment are permitted access to areas that contain live voltage.

Cabinets without an integrated machinery unit are wired to the electricity supply network by means of a permanent connection.

Cabinets with an integrated machinery unit operate on single-phase AC current at 230 V/50 Hz voltage. The electrical socket must be earthed and the circuit must be provided with either a 10 A slow fuse or a 16 A slow fuse. Check the rating plate (see *figure page 3, figure A1/A2*) to determine which fuse size applies. Other equipment must not be connected to the same fuse.

The electrical connections for the cabinet are shown in the wiring diagram in the plastic wallet attached to the side of the electrical terminal box. Always replace the wiring diagram after use.

For more information on the location of the rating plates and wiring diagrams, see *figure pages 1-5* in the beginning of this manual.

WARNING All electrical connections must be carried out by approved and qualified personnel and comply with all IEE and local regulations, failure to do this could result in personal or fatal injury.

3. Operation

3.1. Start-up

Display cabinets are designed for remote installation. The company that installs the cabinet/refrigeration equipment must provide adequate training and instructions on the operation and location of power supply and service switches needed when carrying out normal cleaning.

The expansion valves in the cabinets must be set to the correct value before starting up the cabinets. The set values for the thermostats in the cabinets should be checked with a separate and accurate thermometer.

NOTE For cabinets with an integrated machinery unit, the cooling equipment - compressor, condenser and electrical equipment - is located in the machinery compartment on the right-hand side of the cabinet as viewed from the service side. The cooling equipment starts when the electrical plug is inserted into the wall socket.

3.2. Operating thermostat

The interior temperatures of the cabinets are controlled by thermostats. During the cooling phase, the thermostat opens the magnetic valve in the coolant line.

NOTE For cabinets with an integrated machinery unit, the thermostat (see *figure page 3, figures B1-E1*) switches on the compressor in the machinery compartment.

The operating thermostat of the cabinet is set when the cabinet is started up. The setting takes into account both the temperature required by the products to be displayed and the operating temperature of the cabinet. Setting the thermostat to a lower temperature may freeze and stop the evaporator.

The temperature in the cabinet should be checked at regular intervals.

The operating thermostat is set with factory settings. For the operating thermostat instructions, see the thermostat's own user manual. In case of problems, contact your service company.

3.2.1. Eliwell ID 971

Eliwell ID 971 is a cabinet controller that automates cabinet defrosting by means of a thermostat and temperature sensor.

3.2.1.1. Keys and menus

The instrument is programmed and controlled with four keys:

- **UP arrow** - scrolls through menu items, increases values, activates manual defrosting function.
- **DOWN arrow** - scrolls through menu items, decreases values, programmable by parameter.
- **FNC key** - exit function, programmable by parameter.
- **SET key** - accesses setpoints and menus, confirms commands, displays alarms.

At start-up the instrument performs a lamp test - for a few seconds the display and the LEDs blink to verify their integrity and correct operation.

NOTE The cabinet controller is pre-programmed at the factory. Do not adjust the set values. Adjusting the thermostat or defrosting values may cause the evaporator to freeze. In case of problems, please contact your nearest servicing organisation or dealer.

The instrument has two main menus: the Machine Status menu and the Programming menu.

3.2.1.2. Machine Status menu

1. Press SET quickly to access the Machine Status menu. If alarms are not present, the label "SEt" appears.
2. Scroll through the other folders in the menu with UP or DOWN.

   Folders: Pb1 (probe 1 value folder), Pb2 (probe 2 value folder), SEt (setpoint setting folder).

   Adjusting the temperature

   a. Press SET quickly to access the Machine Status menu. The label of the "SEt" folder appears.
   b. Press SET again to display the Setpoint value. The value appears on the display.
   c. Change the Setpoint value with UP or DOWN within 15 seconds.

   Displaying probes

   When the appropriate label appears, press SET to display the probe value associated to it.

3.2.1.3. Programming menu

1. Press SET for more than 5 seconds to enter the Programming menu.
2. Scroll through the folders with UP or DOWN.
3. Press SET to enter the desired folder. The label of the first visible parameter appears.
4. Scroll through the other parameters with UP or DOWN.
5. Press SET quickly to select the desired parameter.
6. Set the desired value with UP or DOWN.
7. Press SET to confirm the selection and move to the next parameter.

NOTE If you do not press any of the keys for 15 seconds or press FNC to exit the function, the last value on the display is verified and you return to the previous display.

Factory settings

The parameter settings are pre-adjusted at the factory. The settings should not be changed unless necessary.

3.2.1.4. Manual activation of defrosting cycle

Press UP for 5 seconds to manually activate the defrosting cycle.

If defrosting conditions are not present (for example the evaporator probe temperature is higher than the defrost stop temperature), the display will blink three (3) times to indicate that the operation will not be performed.

Diagnostics

The alarm condition is always signaled by the buzzer (if present) and by the LED of the alarm icon.

- The alarm signal produced by a faulty thermostat probe (probe 1) is shown as E1 on the instrument display.
- The alarm signal produced by a faulty evaporator probe (probe 2) is shown as E2 on the instrument display.

3.2.1.5. LED

Position	Related function	Status
	Compressor or relay 1	ON when the compressor is started up; blinking in case of delay, protection or blocked enabling.
	Defrost	ON when defrosting; blinking in case of manual enabling.
	Alarm	ON when the alarm is enabled; blinking when the alarm is silenced.

3.3. Automatic defrosting

Defrosting is controlled by a separate defrosting timer containing a limiter thermostat. Defrosting lasts approximately 30 minutes and normally takes place automatically 1-4 times a day, depending on the cabinet model. The temperature inside the cabinet rises by a few degrees during defrosting and the evaporation fans stop.

NOTE Gusto SO cabinet does not need to be defrosted, if it is emptied and turned off for the night.

The drain water from defrosting travels through a pipe to the sewage drain or is transferred to the sewage drain by a separate pump. Although defrosting is automatic, the cabinet can also be manually set to defrost. Contact your nearest servicing organisation if you need assistance with defrosting and cleaning.

NOTE Cabinets with an integrated machinery unit have a separate evaporation sump for drain water, which needs manual emptying. Gusto SO freezer cabinet F always requires a cabinet-specific sewerage point for the drain water, since there is no condensate evaporator pan. Because the cabinet's sewerage point is on a different level than in the regular Gusto SO model, common drain water line cannot be used.

3.4. Loading cabinet

When loading the cabinet, care must be taken that the airflow is retained. Observe the loading limits of the cabinet. Overloading or improper loading of the cabinet will disrupt the airflow and raise the temperature of products in the cabinet.

For Luxo FGD and Nardo HGD cabinets, the door of the cabinet can be locked with a locking latch in open position during loading. Avoid keeping the door open for long periods of time.

For Sofie SO DD and Emilie SO DD cabinets, make sure that the products on display on the upper deck do not block the air duct on the front side of the cabinet. Do not place products outside the designated area on the product shelf. For more information, please see the images below.

When loading the cabinet:

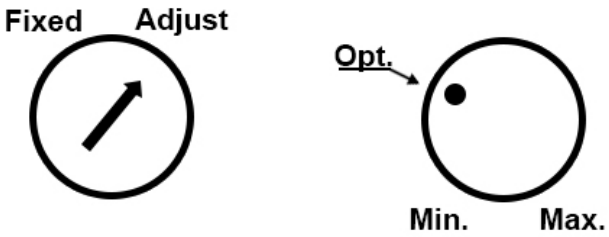
- Position the products carefully
- Use the compartment dividers to allow cold air to pass between the products more easily.
- Use the appropriate product display shelves for different products.
- Leave at least 50 mm of free space between products and the inside roof surface of the cabinet.
- Do not place products above the loading limit. For more information, see *figure pages 1 and 2* in the beginning of this manual.
- Do not place products so that they protrude over the front edges of the shelves.
- Do not exceed the maximum load on a shelf, 100 kg per metre.
- Do not place products on the roof of the cabinet.
- Do not stand on the glass edge.

NOTE The cabinet is not designed to cool down or warm up products but to maintain them at the temperature at which they are placed in the cabinet. Food products cooler or warmer (depending on the cabinet type) than the specified temperature should not be placed in the cabinet.

WARNING Load and weight limits must not be exceeded. Objects falling or hurling down may cause danger to users.

3.5. Fan speed control

Emilie and Sofie SO cabinets are equipped with the possibility to control the fan speed. On these cabinets there are two dials as shown in the picture below. The left hand side dial switch with two positions and the right hand side potentiometer. When set to “Fixed”, the fan operates at maximum speed, with the potentiometer located on its right being unavailable. When the the left hand side switch is set to “Adjust”, the fan speed can be controlled with the potentiometer. The suitable speed is dependent on ambient conditions, but as a general rule it is the most efficient to set the potentiometer to the marked “Opt” position.



4. Maintenance

4.1. Cleaning

The following cleaning procedure must be carried out at least twice a year. If products stored in the cabinet break or leak liquid into the cabinet, the cabinet should be cleaned without delay. Serve over cabinet should be cleaned daily.

NOTE The cabinet must not be cleaned while the fans are running. To disable the fans, disconnect the cabinet from the electricity supply during cleaning.

WARNING Evaporators, condensers and parts made of stainless steel may have sharp edges. Wear protective gloves and work cautiously to avoid cut injuries.

1. Disconnect the cabinet from the mains supply or turn the separate switch to the cleaning position.

   For Luxo FGD and Nardo HGD cabinets, the door of the cabinet can be locked with a locking latch in open position during cleaning.

2. Empty the cabinet.
3. Allow the cabinet to reach the ambient temperature.
4. Remove any debris.

   Do not use picks or sharp tools to remove ice from the evaporator. Damage to the coil may lead to refrigerant leakage.

   To make the cleaning faster, the suction grid can be lifted up easily in Spirit MD, Intro RI and Inspi SV. For more information on the location of the suction grids, see *figure page 1* in the beginning of this manual.

5. Inspect for drain water and remove it, if there is any.
6. Clean the interior surfaces of the cabinet with a mild liquid detergent (non-toxic, pH 6-8) and dry the surfaces carefully using a clean towel.
7. When cleaning is completed, start up the cabinet.

NOTE For cabinets with an integrated machinery unit, check at least once a month that the condenser is clean. If necessary, vacuum clean the condenser fins and check that the spaces between the fins are unobstructed. The front panel must be opened for servicing and maintenance.

NOTE For Gusto SO heated display cabinet H, the tray located in the centre of the cabinet on the service side (see *figure page 3, figure D2*) must be emptied and cleaned daily. The draught of the tray is c. 5 L (approx. 2 cm water on the bottom).

NOTE In the event of a refrigerant leakage all products displayed in the cabinet must be disposed of and then the cabinet must be cleaned.

4.2. Troubleshooting

If a defect occurs in the cabinet or cabinet equipment, or the cabinet does not operate normally, check that this does not create a hazard to people or property. If necessary, disconnect the cabinet and contact your nearest service organisation.

4.3. Interruption in mains supply

After a power cut, check that the cabinet operates normally. If necessary, contact your nearest service organisation.

4.4. Servicing and spare parts

The specifications of the cabinet are marked on the rating plate, which is fixed to the side of the electrical terminal box in chest cabinets and to the top lighting enclosure on the top front facing board in upright cabinets. Please inform the authorised servicing organisation of the cabinet type, cabinet name, cabinet serial number and the Control markings marked on the rating plate.

Only authorised fitters may carry out servicing and repair of the machinery and electrical equipment in the cabinet.

Use only the original fittings supplied with the cabinet and the manufacturer's accessories for the specific cabinet. For further information about fittings and accessories, please contact the supplier of the cabinet.

NOTE Lock-up main power switch is located in the power-pack machinery room.

NOTE Fans must be switched of during service action.

4.5. Disposal of equipment

After reaching the end of its service life, the cabinet must be disposed of in compliance with local regulations and instructions. Seek expert advice when disposing of substances that are harmful to the environment and when utilising recyclable material.

SUOMI

1. Kalusteen esittely 2
1.1. Ennen käyttöä 2
1.2. Takuu 2
1.3. Rajoitukset 2
1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus ja e-Visio MD, Intro RI ja Inspi SV 3
1.5. Maxim CI/FI 3
1.6. Luxo FGD 3
1.7. Nardo HGD 3
1.8. Iconic FSV 3
1.9. Gusto SO 4
1.10. Sofie SO 5
1.11. Emilie SO 5
1.12. Vera SO 6
1.13. Yöverhot, lasikannet ja ovet 6
2. Valmistelut 7
2.1. Pakkaus 7
2.2. Kuljetusvauriot 7
2.3. Asennus 7
2.4. Puhdistaminen ennen käyttöä 8
2.5. Sähköliitännät 8
3. Toiminta 8
3.1. Käynnistys 8
3.2. Käyttötermostaatti 9
3.2.1. Eliwell ID 971 9
3.3. Automaattinen sulatus 11
3.4. Kalusteen täyttäminen 11
3.5. Puhaltimien nopeuden säätö 12
4. Kunnossapito 12
4.1. Puhdistus 12
4.2. Vianetsintä 13
4.3. Sähkökatkos 13
4.4. Huolto ja varaosat 13
4.5. Laitteiston poistaminen käytöstä 14

1. Kalusteen esittely

1.1. Ennen käyttöä

Lue nämä ohjeet huolellisesti. Ne kertovat miten kaluste voidaan asentaa, sijoittaa, käyttää ja huoltaa oikein ja turvallisesti.

Säilytä nämä ohjeet huolellisesti mahdollisia muita käyttäjiä varten.

Kalusteen asennus ja käyttöönotto on suoritettava valmistajan ohjeiden mukaisesti, paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen.

Mikäli kalusteeseen tai kalusteen laitteisiin tulee vika tai laitteen toiminta poikkeaa normaalista, varmista, että vaaratilannetta ei pääse syntymään. Kytke kaluste tarvittaessa pois päältä ja ota yhteys huoltoliikkeeseen. Kaikkien kalusteen käyttäjien tulee perehtyä kalusteen oikeaan ja turvalliseen käyttöön.

1.2. Takuu

Kalusteelle myönnetään kahden (2) vuoden kestävyys- ja materiaalitakuu normaaliolosuhteissa. Normaaliolosuhteet ovat enintään:

- ilman suhteellinen kosteus 60 % RH
- käyttöympäristön lämpötila +25 °C
- ilmavirtaus kalusteen edessä < 0,2 m/s

Huomautus Takuu ei kata rikkoutunutta lasia (rikkoutumissyystä riippumatta).

1.3. Rajoitukset

Kalusteen käyttö muulla tavalla kuin tässä ohjeessa on mainittu on kielletty. Kalusteessa ei saa säilyttää muita kuin kalusteen ohjeessa tai esitteessä mainittuja tuotteita.

Valmistaja ei ota vastuuta niistä tapahtumista, jotka saattavat syntyä ohjeiden vastaisesta käytöstä tai varoituksien ja ohjeiden noudattamatta jättämisestä.

Huomautus Kaluste on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan sisätiloissa.

Huomautus Tulenarkojen tai vaarallisten nesteiden säilyttäminen kalusteessa on ehdottomasti kielletty.

Huomautus Kiipeäminen kalusteen sisään tai päälle on kielletty. Seisominen kalusteen minkään kohdan päällä on kielletty.

Huomautus RI-kalusteen etupaneeliin on tartuttava molemmin käsin sitä nostettaessa.

Varoitus

Kalusteet, joissa on lasikansia tai -ovia: Käsittele varovasti välttääksesi sormi- tai muita vammoja.

1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus ja e-Visio MD, Intro RI ja Inspi SV

Spirit-, e-Novus-, e-Ventus ja e-Visio MD-, Intro RI- ja Inspi SV -kylmähyllyköt on tarkoitettu meijerituotteille, lihajalosteille, eineksille, salaateille, valmisruuille ja puolivalmisteille, juomille, pakatulle lihalle sekä hedelmille ja vihanneksille. Tuotteiden säilytyslämpötilat ovat 0...+2 °C, +2...+4 °C, +4...+8 °C, +8...+12 °C.

Varmista, että kalusteversio ja säilytyslämpötila ovat sopivia säilytettäville tuotteille.

1.5. Maxim CI/FI

Maxim kylmä- ja pakastekalusteet on tarkoitettu meijerituotteille, pakatulle lihalle ja jäätelöille sekä pakasteille. Tuotteiden säilytyslämpötilat ovat kylmäkalusteessa +2...+4 °C ja pakastekalusteessa –23...–21 °C.

Varmista, että kalusteversio ja säilytyslämpötila ovat sopivia säilytettäville tuotteille.

1.6. Luxo FGD

Luxo FGD -kylmä- ja -pakastekalusteet on tarkoitettu juomille, jäätelöille ja pakasteille. Tuotteiden säilytyslämpötilat ovat kylmäkalusteessa (FGD FC) +2...+4 °C ja pakastekalusteessa (FGD FF) –25...–23 °C.

Varmista, että kalusteversio ja säilytyslämpötila ovat sopivia säilytettäville tuotteille.

1.7. Nardo HGD

Modulaariset Nardo HGD -kylmä- ja -pakastekalusteet on tarkoitettu jäätelöille, pakasteille sekä eineksille. Tuotteiden säilytyslämpötilat ovat kylmäkalusteissa +2...+4 °C ja pakastekalusteissa –23...–21 °C.

Varmista, että kalusteversio ja säilytyslämpötila ovat sopivia säilytettäville tuotteille.

1.8. Iconic FSV

Iconic FSV -pakastekalusteet on tarkoitettu jäätelöille ja pakasteille. Tuotteiden säilytyslämpötilat ovat -25...-23 °C.

Varmista, että kalusteversio ja säilytyslämpötila ovat sopivia säilytettäville tuotteille.

Varoitus Kun avaat Iconic-kalusteen ovet, muista, että ovien avausmekanismi on kevennetty ja ovet aukeavat hieman yläviistoon. Kun ovi avataan, oven alakulma työntyy ulommas kuin jos ovi olisi normaalisti pystyasennossa. Sen takia ovi voi osua johonkin odottamattomalla tavalla. Ovi myös sulkeutuu pehmeästi ja hitaasti. Älä yritä avata tai sulkea ovea väkisin tai läimäyttää sitä kiinni. Anna sen sulkeutua itsestään painovoiman avulla.

Avaa ja sulje ovet varovasti, ettei vahinkoja pääse tapahtumaan.

Opasta asiakkaita käyttämään ovia turvallisesti.

Älä kiinnitä oviin mitään, esimerkiksi hintalappuja.

1.9. Gusto SO

Gusto SO -palvelulasikkojen palvelu- ja itsepalvelumallit on tarkoitettu erilaisten ruokien ja ruoka-aineiden säilytykseen ja esittelyyn, esim. maitotuotteet, liha, einekset, salaatit, valmisruoka ja puolivalmisteet sekä pakattu liha. Gusto SO -palvelulasikkoja on saatavilla niin pakastetuille, kylmille kuin lämpimillekin tuotteille sekä

monille eri säilytyslämpötiloille. Saatavilla on seuraavat kalusteversiot:

- Koneeton palvelulasikko, 0-versio, jäähdytys tapahtuu keskuskoneiston avulla.
- Koneellinen palvelulasikko, M-versio, kalusteessa on oma jäähdytyskoneisto.
- Pakastekaluste, F.

  Kalusteen lämpötila-alue on –21...–18 °C. Elektroninen termostaatti ja valokytkin ovat kalusteen palvelupuolella, kalusteen oikeassa alakulmassa. Puhallinhöyrystin sijaitsee pohjaluukkujen alla kalusteen sisäpuolella.

- Lämpöpöytä, H.

  Lämpöpöydän lämmityslaitteessa on kaksi lämmitysosaa:

  - Kalusteen katto-osaan on sijoitettu säteilylämmitin. Säteilylämmitin on aina päällä, kun pistotulppa on pistorasiassa ja pääkytkin (katso *kuvasivu 3, kuva B2*) on kytkettynä päälle. Mikään automaattilaite ei katkaise lämmitintä, joka toimii myös kalusteen valaisimena.
  - Tavaratilan pohjaan on asennettu lämpövastukset. Gusto H -lämpöpöydässä on viisi tai seitsemän vastusta. Näiden vastusten lämmöntuottoa ohjaa termostaatti (katso *kuvasivu 3, kuva C2*). Termostaatin voi säätää haluttuun lämpötilaan, joka on yleensä +70 °C. Maksimilämpötila on +90 °C.

Huomautus Kalusteen sisäpinnat ja valaistuksen/lämmitysvastuksen suojus ovat erittäin kuumat. Käytä suojakäsineitä.

Huomautus Tartu etulasiin molemmin käsin nostaessasi sitä. Siirrä lasi varovasti yläasentoon.

Varoitus Älä työnnä lasia ylös väkisin tai pudota sitä alas.

Varmista, että kalusteversio ja säilytyslämpötila ovat sopivia säilytettäville tuotteille.

1.10. Sofie SO

Sofie SO double decker (DD) -palvelulasikkojen mallit on tarkoitettu erilaisten ruokien ja ruoka-aineiden säilytykseen ja esittelyyn, esim. juustot, liha, einekset, salaatit, valmisruoka ja puolivalmisteet sekä pakattu liha.

Sofie SO DD -palvelulasikkoja on saatavilla niin tuore kuin pakatuille tuotteille sekä monille eri säilytyslämpötiloille. Saatavilla on seuraavat kalusteversiot:

- Koneeton palvelulasikko, 0-versio, jäähdytys tapahtuu keskuskoneiston avulla.
- Ylä- ja alaosa ovat erikseen sammutettavissa.

Huomautus

- Tartu etulasiin molemmin käsin avatessasi sen. Siirrä lasi varovasti ala-asentoon.
- Kalusteen yläosa on tyhjennettävä ja sammutettava yöksi.
- Yläosan tippavesiallas höyrystimen alla on puhdistettava viikottain epäpuhtauksista.
- Näkyvät pinnat pyyhitään/puhdistetaan päivittäin.

Kalusteen käyttö sallittu ainoastaan valmistajan hile- ja lihatasoilla. Norpe ei vastaa kalusteen toimivuudesta muilla kuin valmistajan varusteilla.

Kalusteessa on automaattisulatus. Tämän lisäksi sulatus tulee tehdä manuaalisesti vähintään 2 krt vuodessa, olosuhteista riippuen tarvittaessa useammin.

Varoitus Älä työnnä lasia ylös väkisin tai pudota sitä alas.

Varmista, että kalusteversio ja säilytyslämpötila ovat sopivia.

1.11. Emilie SO

Emilie SO double decker (DD) -palvelulasikkojen mallit on tarkoitettu erilaisten ruokien ja ruoka-aineiden säilytykseen ja esittelyyn, esim. juustot, liha, einekset, salaatit, valmisruoka ja puolivalmisteet sekä pakattu liha.

Emilie SO DD -palvelulasikkoja on saatavilla niin tuore kuin pakatuille tuotteille sekä monille eri säilytyslämpötiloille. Saatavilla on seuraavat kalusteversiot:

- Koneeton palvelulasikko, 0-versio, jäähdytys tapahtuu keskuskoneiston avulla.
- Ylä- ja alaosa ovat erikseen sammutettavissa.
- Yläosa voidaan muuttaa itsepalvelukalusteeksi kääntämällä yläosan lasi taka-asentoon.

Huomautus

- Tartu yläosan lasiin molemmin käsin käännettäessä se itsepalveluasentoon. Siirrä lasi varovasti taka-asentoon.
- Kalusteen yläosa on tyhjennettävä ja sammutettava yöksi.
- Yläosan tippavesiallas höyrystimen alla on puhdistettava viikottain epäpuhtauksista.
- Näkyvät pinnat pyyhitään/puhdistetaan päivittäin.

Kalusteen käyttö sallittu ainoastaan valmistajan hile- ja lihatasoilla. Norpe ei vastaa kalusteen toimivuudesta muilla kuin valmistajan varusteilla.

Kalusteessa on automaattisulatus. Tämän lisäksi sulatus tulee tehdä manuaalisesti vähintään 2 krt vuodessa, olosuhteista riippuen tarvittaessa useammin.

Varoitus Älä työnnä lasia ylös väkisin tai pudota sitä alas.

Varmista, että kalusteversio ja säilytyslämpötila ovat sopivia.

1.12. Vera SO

Kolmitasoiset Vera SO -palvelulasikkomallit on tarkoitettu erilaisten ruokien ja ruoka-aineiden, esim. juustojen, lihan, einesten, salaattien, valmisruokien ja puolivalmisteiden sekä pakatun lihan, säilytykseen ja esittelyyn.

Vera SO -kalusteista on malleja sekä tuoretuotteille että pakatuille tuotteille, erilaisia säilytyslämpötiloja varten. Saatavilla on seuraavat kalusteversiot:

- Koneeton palvelulasikko, 0-versio, jäähdytys tapahtuu keskuskoneiston avulla.
- Palvelulasikko, jossa on joka tasolle erillinen jäähdytys, joten tasoja (myös valoja) voi kytkeä päälle tai pois yksitellen.

  Alatason takaosan säilytystila jäähdytetään alatason etuosan haihduttimella, joten sitä ei voi käyttää erikseen.

Huomautus

- Kun avaat etuseinän lasin, pidä siitä kiinni molemmin käsin. Siirrä lasi varovasti yläasentoon.
- Lasiset liukuovet on pidettävä suljettuina, jotta kalusteen sisällä säilyy oikea lämpötila.
- Muista sammuttaa ja tyhjentää kaluston ylätaso yöksi.
- Tippuvesiallas on puhdistettava huolellisesti kerran viikossa. Tippuvesiallas on ylätasolla haihduttimen alla.
- Puhdista näkyvät pinnat päivittäin.
- Ylätason voi kytkeä pois päältä puhdistusta varten.
- Jos Vera-kalusteessasi on lisävarusteena saatava kostutinjärjestelmä, noudata järjestelmän valmistajan erillisiä käyttö- ja huolto-ohjeita.

Käytä vain Norpen jäähile- tai lihatasoja. Norpe ei takaa kalusteen toimivuutta, jos siinä käytetään muita kuin valmistajan omia varusteita tai lisätarvikkeita.

Kalusteessa on automaattinen sulatusjärjestelmä. Sen lisäksi kaluste on sulatettava manuaaliseesti vähintään kahdesti vuodessa tai käyttöolosuhteiden mukaan jopa useammin.

Varoitus Älä työnnä lasia ylös väkisin tai pudota sitä alas.

Varmista, että kalusteversio ja säilytyslämpötila ovat sopivia säilytettäville tuotteille.

1.13. Yöverhot, lasikannet ja ovet

Spirit, e-Ventus, e-Novus MD -, Inspi SV-, Intro RI -, Maxim-, Sofie SO- ja Emilie SO-kalusteisiin on valinnaisvarusteena saatavissa verhot, lasikannet tai ovet riippuen kalusteen tyypistä.

- Käsittele yöverhoja aina huolellisesti.

- Älä anna rullaverhojen rullautua hallitsemattomasti ylös.
- Pidä aina kiinni rullaverhon kahvasta, kun avaat tai suljet verhon. Näin voidaan välttää jousi- tai verhomekanismin rikkoutuminen.

Huomautus Kun avaat tai suljet Maxim-yöverhoa, pidä siitä vaakatasossa 90 asteen kulmassa verhon pitimeen. Jos verhoa liikutetaan väärässä kulmassa, kiinnikkeet tai verhon pidike saattavat hangata verhon reunoja.

Spirit, e-Ventus, e-Novus MD- ja Intro RI -kalusteisiin on saatavilla käsikäyttöinen tai moottoroitu verho. Maxim-kalusteille on saatavilla vain käsikäyttöinen verho.

Moottoroituja yöverhoja käytetään manuaalisesti oikeanpuoleisen kalusteen valokytkimestä. Kun kalusteiden valot sammutetaan järjestyksessä vasemmalta oikealle, yöverho laskeutuu, kun viimeisen kalusteen valo sammuu. Valot sytytetään vastaavasti oikealta vasemmalle. Yksi moottoroitu yksikkö voi ohjata enintään neljää jatkoverhoa.

Yöverhon liikeradan ylä- ja alarajajoja voidaan säätää verhon moottorissa olevasta säätökammesta. Kaikki myymälän kalusteiden valot ja moottoroidut yöverhot kattava kaukosäädin on myös saatavissa.

Tarkista säännöllisin väliajoin, että yöverho toimii oikein. Jos verhoa on säädettävä, ota yhteys lähimpään huoltoliikkeeseen.

Huomautus Lasikannet ja ovet tulee avata ja sulkea varovasti tapaturmien välttämiseksi. Opasta asiakkaita niiden turvalliseen käyttöön.

2. Valmistelut

2.1. Pakkaus

Kuljeta tai siirrä kaluste aina omassa pakkauksessaan lopulliselle sijoituspaikalleen asti, jos se vain on mahdollista. Pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä.

2.2. Kuljetusvauriot

Poista kaluste pakkauksesta ja tarkista se mahdollisten kuljetusvaurioiden varalta. Ilmoita vaurioista välittömästi vakuutusyhtiölle, tuotteen jälleenmyyjälle tai valmistajalle.

2.3. Asennus

Varmista seuraavat seikat kalustetta asentaessasi:

- Kalusteen asennuspaikan pitää olla tasainen ja vaakasuora.
- Kalustetta ei saa sijoittaa lämmönlähteen välittömään läheisyyteen (lämpöpatteri, lämminilmapuhallin tai kohdevalaisin).
- Kaluste ei saa olla alttiina suoralle auringonvalolle. Käytä tarvittaessa verhoja ikkunoissa.
- Kalustetta ei saa sijoittaa ilmastointilaitteen tai pääkulkuovien läheisyyteen.

  Voimakas veto voi nostaa kalusteen lämpötilaa usealla asteella.

Kalusteen oikea sijoittelu mahdollistaa parhaat mahdolliset lämpötilaolosuhteet ja suorituskyvyn.

Huomautus Lämpöpöytä toimitetaan aina omilla päädyillä varustettuna korkean sisälämpötilan vuoksi. Kylmän ja lämpimän yksikön välissä on suositeltavaa käyttää kahta päätyä. Kaksi lämpöpöytää voidaan sen sijaan liittää yhteen ilman päätyjä.

2.4. Puhdistaminen ennen käyttöä

1. Puhdista kalusteen pinnat ja elintarvikkeiden säilytysalue miedolla nestemäisellä pesuaineella ennen käyttöönottoa.

   Noudata pesuaineen mukana toimitettuja ohjeita.

Huomautus Varmista, että kaikki käyttämäsi nesteet on luokiteltu myrkyttömiksi ja niiden pH on 6–8. Älä käytä liuotinpohjaisia puhdistusaineita.

2. Kuivaa pinnat huolellisesti.

2.5. Sähköliitännät

Huomautus Kalusteessa oleva kuvio (salama kolmion sisällä) kertoo, että kannen alla on jännitteellisiä komponentteja ja johtimia. Jännitteellisen tilan saa avata ainoastaan henkilö, jolla on sähkölaitteiden asentamiseen ja huoltamiseen tarvittava ammattipätevyys.

Koneettomat kalusteet liitetään kiinteästi sähköverkkoon.

Koneelliset kalusteet toimivat yksivaiheisella vaihtovirralla, jonka jännite 230 V / 50 Hz. Pistorasian on oltava maadoitettu ja sulakkeen koon on oltava joko 10 A hidas tai 16 A hidas. Tarkista kalustekilvestä (katso *kuvasivu 3 kuva A1/A2*) sopiva sulakkeen koko. Muita laitteita ei saa olla kytkettynä samalle sulakkeelle.

Kalusteen sähkökytkennät esitetään jakokotelon sivuun kiinnitetyssä muovitaskussa olevassa kytkentäkaaviossa. Laita kytkentäkaavio aina takaisin muovitaskuun.

Lisätietoja kalustekilpien ja sähkökaavioiden sijainnista saat katsomalla *kuvasivuja 1 - 5* tämän manuaalin alussa.

Varoitus Vain pätevä ja valtuutettu asentaja saa tehdä sähkökytkentöjä. Henkilövahinkojen ja hengenvaaran välttämiseksi sähköliitäntöjen tulee olla IEE-säädösten sekä paikallisten säädösten mukaisia.

3. Toiminta

3.1. Käynnistys

Kalusteet on tarkoitettu liitettäväksi keskuskylmäkoneistoon. Kalusteen ja kylmäkoneiston asennuksen tehneen yrityksen on annettava riittävä koulutus sekä ohjeet puhdistuksen yhteydessä tarvittavien virta- / huoltokytkimien toiminnasta ja sijainnista.

Kalusteiden paisuntaventtiilit on säädettävä oikealle teholle ennen kalusteiden käyttöönottoa. Kalusteiden termostaattien säätöarvot pitää tarkistaa erillisellä, tarkalla lämpötilamittarilla.

Huomautus Koneellisten palvelulasikoiden jäähdytyskoneisto (kompressori, lauhdutin ja sähkölaitteet) sijaitsevat kalusteen konetilassa, palvelupuolelta katsottuna kalusteen oikealla puolella. Kylmäkoneisto käynnistyy, kun pistotulppa työnnetään pistorasiaan.

3.2. Käyttötermostaatti

Kalusteiden sisälämpötiloja ohjataan termostaattien avulla. Jäähdytysvaiheessa termostaatti avaa nestelinjan magneettiventtiilin.

Huomautus Kalusteissa, joissa on integroitu konetila, termostaatti (katso *kuvasivu 3, kuvat B1 - E1*) käynnistää konetilassa olevan kompressorin.

Kalusteen käyttötermostaatti säädetään kalusteen käynnistyksen yhteydessä. Säädössä otetaan huomioon kalusteesta myytävien tuotteiden vaatima lämpötila sekä kalusteen käyttölämpötila. Termostaatin säätäminen kylmemmälle saattaa aiheuttaa höyrystimen jäätymisen ja pysähtymisen.

Kalusteen lämpötila tulee tarkistaa säännöllisesti.

Käyttötermostaatin osalta katso säätimen omaa ohjekirjaa. Termostaattiin on asetettu tehdasasetukset. Tarvittaessa ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.

3.2.1. Eliwell ID 971

Eliwell ID 971 on kalusteiden ohjauslaite, joka ohjaa kalusteiden sulatusta termostaatin ja lämpötila-anturin avulla.

3.2.1.1. Näppäimet ja valikot

Laitetta ohjataan ja ohjelmoidaan neljällä painonäppäimellä.

- **YLÖS-näppäin** – Valikon vaihtoehtojen vieritys, arvojen kasvattaminen ja manuaalisen sulatustoiminnon käynnistäminen.
- **ALAS-näppäin** – Valikon vaihtoehtojen vieritys, arvojen pienentäminen, ohjelmoitavissa parametrin avulla.
- **FNC-näppäin** – Poistumistoiminto, ohjelmoitavissa parametrin avulla.
- **SET-näppäin** – Asetusarvojen ja valikoiden määrittäminen, käskyjen vahvistaminen, hälytysten näyttö.

Käynnistettäessä laite suorittaa "lampputestin". Näyttö ja led-valot vilkkuvat muutaman sekunnin ajan ja niiden toimivuus varmistetaan.

Huomautus Säädin on ohjelmoitu tehtaalla valmiiksi. Älä muuta arvoja. Termostaatin ja sulatusarvojen muuttaminen saattaa aiheuttaa höyrystimen jäätymisen. Ota ongelmatilanteissa yhteyttä huoltoliikkeeseen tai kalusteen myyjään.

Säätimessä on kaksi päävalikkoa: Säätötila- ja Ohjelmointivalikko.

3.2.1.2. Säätötilavalikko

1. Avaa säätötilavalikko painamalla lyhyesti SET-näppäintä. Mikäli hälytyksiä ei ole päällä, näytössä näkyy tunnus "SEt".

2. Selaa muita valikon kansioita YLÖS- tai ALAS-näppäimellä.

   Kansiot: Pb1 (anturin 1 arvokansio), Pb2 (anturin 2 arvokansio), SEt (asetusarvon kansio).

   Lämpötilan säätö

   a. Avaa säätötilavalikko painamalla lyhyesti SET-näppäintä. "SEt"-kansion tunnus tulee näkyviin.
   b. Voit tarkastella asetusarvoa painamalla SET-näppäintä uudelleen. Arvo näkyy näytössä.
   c. Voit muuttaa asetusarvoa painamalla YLÖS- tai ALAS-näppäintä 15 sekunnin kuluessa.

   Anturiarvon näyttö

   Anturiarvo näkyy painamalla SET-näppäintä kyseisen anturikansion kohdalla.

3.2.1.3. Ohjelmointivalikko

1. Avaa ohjelmointivalikko painamalla SET-näppäintä yli 5 sekunnin ajan.
2. Selaa valikon kansioita YLÖS- tai ALAS-näppäimellä.
3. Avaa haluamasi kansio painamalla SET-näppäintä. Ensimmäisen näkyvissä olevan kansion tunnus tulee näyttöön.
4. Selaa muita parametreja YLÖS- tai ALAS-näppäimellä.
5. Valitse haluamasi parametri painamalla lyhyesti SET-näppäintä.
6. Määritä haluamasi arvo YLÖS- tai ALAS-näppäimellä.
7. Vahvista valinta SET-näppäimellä ja siirry seuraavaan parametriin.

Huomautus Mikäli et käytä näppäimiä 15 sekuntiin tai paina FNC-näppäintä, viimeinen näytössä oleva arvo vahvistetaan ja näyttö palautuu edelliseen näkymään.

Tehdassäädöt

Parametriasetukset on määritetty tehtaalla valmiiksi. Parametrien arvojen muuttaminen ei ole suositeltavaa.

3.2.1.4. Sulatustoiminnon manuaalinen käynnistys

Voit käynnistää sulatustoiminnon manuaalisesti painamalla YLÖS-näppäintä 5 sekunnin ajan.

Jos sulatustoiminto ei ole päällä (esimerkiksi kun höyrystinanturin lämpötila on korkeampi kuin sulatuksen loppulämpötila), näyttö vilkkuu kolme (3) kertaa.

Vianmääritys

Hälytystoiminnosta ilmoitetaan aina summeriäänellä ja hälytyksen merkkivalolla.

- Jos termostaatin anturi (anturi 1) on viallinen, näytössä näkyy tunnus E1.
- Jos höyrystinanturi (anturi 2) on viallinen, näytössä näkyy tunnus E2.

3.2.1.5. LED-valot

Merkki	Toiminto	Tila
	Kompressori tai rele 1	Palaa, kun kompressori on käynnissä. Vilkkuu, jos käytössä on viive, suojaus tai lukittu toiminto.
	Sulatus	Palaa, kun sulatus on käynnissä. Vilkkuu, jos manuaalinen sulatus on käytössä.

Merkki	Toiminto	Tila
(((●)))	Hälytys	Palaa, kun hälytys on toiminnassa. Vilkkuu, kun hälytys on hiljennetty.

3.3. Automaattinen sulatus

Sulatusta ohjataan erillisellä sulatuskellolla, jossa on rajoitintermostaatti. Sulatus kestää normaalisti noin 30 minuuttia ja se tapahtuu 1–4 kertaa vuorokaudessa kalustemallin mukaan. Sulatuksen aikana kalusteen lämpötila nousee muutaman asteen, ja höyrystinpuhaltimet pysähtyvät.

Huomautus Gusto SO -kalustetta ei tarvitse sulattaa, jos se on tyhjennetty ja kytketty pois päältä yön ajaksi.

Sulavesi johdetaan putkistoa pitkin viemäriin tai siirretään erillisellä pumpulla viemäriin. Sulatusta ohjaa automatiikka, mutta tarvittaessa voidaan kytkeä ns. käsisulatus. Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen, jos tarvitset sulatukseen tai puhdistukseen liittyviä lisätietoja.

Huomautus Koneellisissa palvelulasikoissa on erillinen tyhjennettävä sulavesiastia. Gusto SO vaatii aina runkokohtaisen sulaveden viemäröintipisteen, sillä haihdutusallasta ei ole. Koska viemäröintipiste on kalusteessa eri tasossa tavalliseen Gusto SO -malliin nähden, yhteistä sulavesilinjaa ei voi käyttää.

3.4. Kalusteen täyttäminen

Kalustetta täytettäessä on huomioitava ilmankierron säilyminen. Huomioi myös kalusteen täyttörajat. Virheellisesti tai liian täyteen täytetyn kalusteen ilmankierto heikkenee ja tuotteet lämpiävät.

Luxo FGD- ja Nardo HGD -kalusteiden ovi voidaan lukita salvalla auki täyttämisen ajaksi. Älä pidä ovea avoinna pitkiä aikoja.

Sofie SO DD- ja Emilie SO DD -kalusteiden ylätasolle asetellut tuotteet eivät saa tukkia kalusteen etureunassa olevaa ilmakanavaa. Täyttö on sallittu tuotehyllyn alueelle (katso alla oleva kuva).

Kalustetta täytettäessä on muistettava seuraavat seikat:

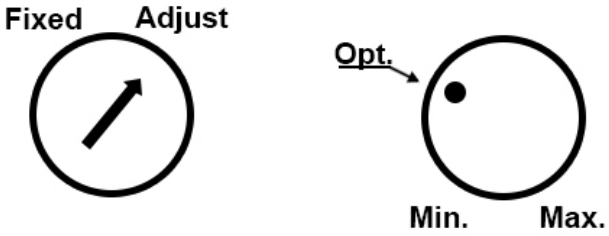
- Sijoittele tuotteet huolella.
- Käytä altaissa tavarajakajia, jotta kylmä ilma pääsee paremmin tuotteiden väliin.
- Käytä tuotteille soveltuvia tuote-esittelytasoja.
- Jätä tuotteiden ja kalusteen sisäkaton väliin vähintään 50 mm tyhjää tilaa.
- Älä täytä tuotteita täyttörajan yläpuolelle. Katso lisätietoja *kuvasivuilta 1 ja 2* tämän manuaalin alusta.
- Tuotteita ei saa sijoittaa hyllyjen etureunan ulkopuolelle.
- Älä ylitä hyllyn maksimikuormitusta, joka on 100 kg/metri.
- Älä sijoita tuotteita kalusteen katto-osan päälle.
- Älä seiso lasireunan päällä.

Huomautus Kalustetta ei ole suunniteltu jäähdyttämään tai lämmittämään tuotteita, vaan ylläpitämään lämpötilaa, jossa tuotteet tuodaan kalusteeseen. Kalusteeseen ei saa asettaa tuotteita, jotka ovat viileämpiä tai lämpimämpiä (kalusteen tyypistä riippuen) kuin kalusteen asetettu lämpötila.

Varoitus Täyttö- ja painorajoja ei saa ylittää. Putoilevat tuotteet saattavat aiheuttaa vaaratilanteita kalusteen käyttäjille.

3.5. Puhaltimien nopeuden säätö

Emilie ja Sofie SO -kalusteissa on mahdollisuus puhaltimien nopeuden säätöön. Kalusteissa on alla olevan kuvan mukainen kytkin (vas.) ja potentiometri (oik.). Puhaltimet toimivat maksiminopeudella kytkimen ollessa ”Fixed” -asennossa. ”Adjust” -asennossa puhaltimien nopeutta voidaan säätää potentiometristä. Optimaalinen puhallusnopeus riippuu ympäröivistä olosuhteista, mutta lähtökohtaisesti kalusteet saavuttavat parhaan suorituskyvyn säätämällä potentiometri ”Opt.” -asentoon.



4. Kunnossapito

4.1. Puhdistus

Kaluste pitää puhdistaa seuraavalla tavalla vähintään kaksi kertaa vuodessa. Mikäli kalusteessa säilytettävät tuotteet rikkoontuvat tai niistä valuu nestettä kalusteeseen, kaluste pitää puhdistaa välittömästi. Kalusteen päällä olevat osat tulee puhdistaa päivittäin.

Huomautus Kalustetta ei saa puhdistaa tuuletinten ollessa käynnissä. Puhaltimet voidaan poistaa käytöstä sammuttamalla kaluste puhdistuksen ajaksi.

Varoitus Höyrystimissä, lauhduttimissa ja ruostumattomissa teräsosissa saattaa olla teräviä reunoja. Käytä työkäsineitä ja työskentele varovasti, jotta et saa niistä haavoja.

1. Kytke kaluste irti sähköverkosta tai käännä erillinen katkaisija puhdistusasentoon.

   Luxo FGD - ja Nardo HGD -kalusteiden ovi voidaan lukita salvalla auki puhdistuksen ajaksi.

2. Tyhjennä kaluste tuotteista.
3. Anna kalusteen lämmetä ympäristön lämpötilaan.

4. Poista mahdolliset roskat.

   Älä käytä hakkuuvasaroita tai teräväkärkisiä työkaluja poistaessasi jäätä höyrystimen pinnalta. Höyrystinkierukan vahingoittuminen saattaa aiheuttaa kylmäainevuodon.

   Spirit MD-, Intro RI- ja Inspi SV -kalusteiden puhdistusta voidaan nopeuttaa nostamalla imuritilä ylös. Lisätietoja imuritilöiden sijainnista saat katsomalla *kuvasivua 1* tämän manuaalin alussa.

5. Poista mahdollinen sulavesi.
6. Puhdista kalusteen sisäpinnat miedolla, myrkyttömällä (pH 6–8) pesuaineliuoksella ja kuivaa pinnat huolellisesti puhtaalla pyyhkeellä.
7. Käynnistä kaluste puhdistamisen jälkeen.

Huomautus Tarkista koneellisten palvelulasikoiden lauhduttimen puhtaus vähintään kerran kuukaudessa. Imuroi tarvittaessa lauhduttimen lamellit ja varmista, että lamellien välit ovat auki. Konetilan edessä oleva pelti on avattava huolto- ja tarkastustoimenpiteitä varten.

Huomautus Lämmitetyssä Gusto SO -kalustevesiossa H kalusteen esittelypuolen keskiosassa sijaitseva kaukalo (katso *kuvasivun 3 kuva D2*) tulee tyhjentää ja puhdistaa päivittäin. Kaukalon nestemäärä on n. 5 l (n. 2 cm vettä pohjalla).

Huomautus Kylmäainevuodon sattuessa kaikki kalusteessa olevat tuotteet on hävitettävä ja kaluste on sen jälkeen puhdistettava.

4.2. Vianetsintä

Mikäli kalusteeseen tai kalusteen laitteisiin tulee vika tai laitteen toiminta poikkeaa normaalista, varmista, ettei vaaratilannetta pääse syntymään. Kytke kaluste tarvittaessa pois päältä ja ota yhteys huoltoliikkeeseen.

4.3. Sähkökatkos

Varmista, että kaluste toimii normaalisti sähkökatkoksen jälkeen. Ota tarvittaessa yhteys huoltoliikkeeseen.

4.4. Huolto ja varaosat

Kalusteen tekniset tiedot on merkitty kalustekilpeen, joka sijaitsee arkkumallisissa kalusteissa sähkökytkentärasian kyljessä ja kaappimallisissa kalusteissa yläetulevyn valaisinkotelossa. Kun asioit valtuutetun huoltoliikkeen kanssa, ilmoita kalustekilpeen merkityt kalusteen tyyppi, nimi, numero ja Control-merkintä.

Kylmä- ja sähkölaitteiden huollon tai korjauksen saa suorittaa vain valtuutettu asentaja.

Käytä ainoastaan kalusteen omia varusteita ja lisätarvikkeita. Lisätietoja varusteista ja tarvikkeista saat kalusteen jälleenmyyjältä.

Huomautus Lukittava päävirtakytkin sijaitsee kalusteen konetilassa.

Huomautus Tuulettimet on kytkettävä pois toiminnasta huoltotoimenpiden ajaksi.

4.5. Laitteiston poistaminen käytöstä

Kalusteen tultua käyttöikänsä loppuun on sen hävittämisessä noudatettava voimassa olevia paikallisia määräyksiä ja ohjeita. Ympäristölle haitallisten aineiden hävittäminen ja kierrätettävien materiaalien hyödyntäminen tapahtuu parhaiten käyttämällä apuna alan ammattilaisia.

SVENSKA

1. Introduktion 2
1.1. Innan du börjar 2
1.2. Garanti 2
1.3. Begränsningar 2
1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus och e-Visio MD, Intro RI och Inspi SV 3
1.5. Maxim CI/FI 3
1.6. Luxo FGD 3
1.7. Nardo HGD 3
1.8. Iconic FSV 3
1.9. Gusto SO 4
1.10. Sofie SO 5
1.11. Emilie SO 5
1.12. Vera SO 6
1.13. Överdrag, glaslock och dörrar 7
2. Förberedelser 7
2.1. Förpackning 7
2.2. Transportskador 7
2.3. Installation 8
2.4. Rengöring före användning 8
2.5. Elektriska anslutningar 8
3. Drift 9
3.1. Start 9
3.2. Drifttermostat 9
3.2.1. Eliwell ID 971 9
3.3. Automatisk avfrostning 11
3.4. Påfyllning av disken 11
3.5. Styrning av fläkthastigheten 12
4. Underhåll 13
4.1. Rengöring 13
4.2. Felsökning 14
4.3. Avrbrott i strömförsörjningen 14
4.4. Service och reservdelar 14
4.5. Skrotning av utrustning 14

1. Introduktion

1.1. Innan du börjar

Läs dessa instruktioner noggrant. De förklarar hur disken ska monteras, placeras, användas och underhållas rätt och säkert.

Förvara instruktionerna på en säker plats och så att andra användare har tillgång till dem.

Disken måste installeras och köras igång enligt tillverkarens instruktioner och enligt lokala bestämmelser och regler.

Om ett fel uppkommer i disken eller diskutrustningen, eller om disken inte fungerar normalt, ska du kontrollera att den inte utgör någon fara för personer eller annan utrustning. Koppla vid behov bort disken och kontakta närmaste serviceverkstad. Alla som använder disken måste känna till hur disken ska användas korrekt och säkert.

1.2. Garanti

Alle disker har to (2) års holdbarhets- og materialgaranti ved bruk i normale omgivelser. Normala omgivningsförhållanden innebär följande:

- Relativ luftfuktighet högst 60 % RH
- Omgivningstemperatur högst +25 °C
- Luftflöde framför disken < 0,2 m/s

Obs Garantin omfattar inte krossat glas (vare sig detta är oavsiktligt eller ej).

1.3. Begränsningar

Disken får inte användas på annat sätt än de som anges i dessa instruktioner. Endast produkter som anges i instruktionerna eller i diskens dokumentation får lagras i disken.

Tillverkaren tar inget ansvar för händelser som orsakas av att disken används i strid med dessa instruktioner, eller om användaren bortser från de varningar som ges eller om instruktionerna inte följs.

Obs Disken är endast avsedd för inomhusbruk.

Obs Det är strängt förbjudet att förvara lättantändliga eller farliga vätskor i disken.

Obs Det är förbjudet att klättra ned i disken eller ovanpå den. Det är förbjudet att stå på någon del av disken.

Obs RI-diskens frontpanel må løftes med begge hendene.

Varning

Diskar är utrustade med glaslock och -dörrar: hantera dessa varsamt för att undvika skador på t.ex. fingrar.

1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus och e-Visio MD, Intro RI och Inspi SV

Exponeringsdiskarna Spirit, e-Novus, e-Ventus och e-Visio MD, Intro RI och Inspi SV är avsedda för mjölkprodukter, bearbetade köttprodukter, snabbmat, sallader, beredda livsmedel och halvfabrikat, drycker, förpackat kött, frukt och grönsaker. Temperaturomfånget för produktlagring ligger på mellan 0 och +2 °C, +2 och +4 °C, +4 och +8 °C samt +8 och +12 °C.

Kontrollera att diskversionen och lagringstemperaturen är den rätta för den produkt som ska förvaras.

1.5. Maxim CI/FI

Kyl- och frysdiskarna Maxim är avsedda för lagring och exponering av mejeriprodukter, förpackat kött, förpackad glass och djupfryst mat. Temperaturomfånget för produktlagring ligger på mellan +2 och +4 °C för kyldiskar och mellan -23 och -21° C för frysdiskar.

Kontrollera att diskversionen och lagringstemperaturen är den rätta för de produkter som ska lagras.

1.6. Luxo FGD

Kyl- och frysdiskarna Luxo FGD är avsedda för lagring och exponering av drycker, glass och djupfryst mat. Temperaturomfånget för produktlagring ligger på mellan +2 och +4 °C för kyldiskar (FGD FC) och mellan -25 och -23° C för frysdiskar (FGD FF).

Kontrollera att diskversionen och lagringstemperaturen är den rätta för de produkter som ska lagras.

1.7. Nardo HGD

Kyl- och frysdiskarna Modular Nardo HGD är avsedda för lagring och exponering av glass, djupfryst mat och snabbmat. Temperaturomfånget för produktlagring ligger på mellan +2 och +4 °C för kyldiskar och mellan -23 och -21° C för frysdiskar.

Kontrollera att diskversionen och lagringstemperaturen är den rätta för de produkter som ska lagras.

1.8. Iconic FSV

Frysdisken Iconic FSV är avsedd för förvaring och exponering av glass och andra frysvaror. Frysdisken håller en temperatur på -25 till -23 °C.

Kontrollera att diskversionen och lagringstemperaturen är den rätta för de produkter som ska lagras.

Varning Dörrmekanismens belysning tänds när Iconic öppnas. Dörrarna öppnas lite snett uppåt, vilket medför att dörrens nedre hörn i öppet läge sticker ut längre än om dörren varit helt upprätt. Tänk på att undvika kollision med dörrhörnet. Dörren stängs sakta och mjukt med ett visst motstånd. Låt dörren falla igen i stället för att tvinga eller smälla igen den.

Öppna och stäng dörrarna försiktigt för undvikande av tillbud.

Instruera kunderna hur dörrarna ska hanteras på ett säkert sätt.

Sätt inte prislappar eller annat på dörrarna.

1.9. Gusto SO

Gusto SO betjänings- och självbetjäningsdiskar är avsedda för lagring och exponering av ett brett sortiment av mat och livsmedel inklusive mejeriprodukter, bearbetat kött, snabbmat, sallader, beredda livsmedel och halvfabrikat samt förpackat kött. Exponeringsdiskarna Gusto SO kan användas för djupfrysta, kylda och uppvärmda produkter.

Exponeringsdiskarna Gusto SO finns tillgängliga i ett antal temperaturområden. Följande diskversioner finns:

- Diskar utan inbyggda kylaggregat, 0-version, med kylning från fjärrutrustning.
- Diskar med inbyggda kylaggregat, M-version, med kylning från lokal utrustning.
- Frysdisk, F.

  Disktemperaturen ligger på mellan -21 och -18 °C. Den elektroniska termostaten och strömbrytaren sitter längst ner i diskens högra hörn på servicesidan. Fläkten sitter under diskens serviceluckor.

- Uppvärmd exponeringsdisk, H.

  Exponeringsdiskens värmeutrustning består av två enheter:

  - Ett värmeelement som sitter i diskens takutrymme. Detta element är alltid aktiverat när elkontakten är ansluten till vägguttaget och huvudströmbrytaren (se *figur B2 på sidan 3*) är påslagen. Denna uppvärmningsfunktion, som dessutom förser disken med belysning, kopplas inte bort på automatisk väg.
  - Värmeresistorer är installerade i lagringsutrymmets nedre del. Exponeringsdisken Gusto H består av fem eller sex resistorer. Resistorernas uteffekt styrs av en termostat (se *figur C2 på sidan 3*). Termostatorn kan ställas in på avsedd temperatur, normalt +70 °C och maximalt +90 °C.

Obs Diskens innerytor och belysningen/värmeelementet är mycket heta. Använd skyddshandskar.

Obs Använd båda händerna när du lyfter det främre glaset. Öppna glaset försiktigt till sitt högsta läge.

Varning Tvinga inte upp glaset och slå inte igen glasdörren.

Kontrollera att diskversionen och lagringstemperaturen är den rätta för de produkter som ska lagras.

1.10. Sofie SO

Sofie SO dubbla (DD) exponeringsdiskar är avsedda för lagring och exponering av ett brett sortiment av mat och livsmedel inklusive ostar, kött, snabbmat, sallader, beredda livsmedel och halvfabrikat samt förpackat kött.

Sofie SO DD exponeringsdiskar finns för både färska och förpackade produkter och levereras för ett antal olika temperaturomfång. Följande diskversioner finns:

- Diskar utan inbyggda kylaggregat, 0-version, med kylning från fjärrutrustning.
- Disk med separat kylning för övre och nedre avdelning så att de kan stängas av eller på separat.

Obs

- När det främre glaset öppnas, se till att hålla det med bägge händerna. Flytta försiktigt glaset till nedre läget.
- Kom ihåg att stänga av och tömma den övre delen av disken för natten.
- Kom ihåg att försiktigt rengöra droppskålen en gång i veckan. Droppskålen är placerad under förångaren på den övre delen.
- Rengör alla åtkomliga ytor dagligen.

Använd endast Norpes isskrapor och kötthyllor. Norpe garanterar inte diskens funktionalitet om inte tillverkarens egna tillbehör används.

Disken är utrustad med ett automatiskt avfrostningssystem. Disken måste dessutom avfrostas manuellt minst två gånger om året eller ännu oftare, beroende på driftsförhållandena.

Varning Tryck inte upp glaset med våld eller slå ner det.

Kontrollera att diskversionen och lagringstemperaturen är den rätta för de produkter som ska lagras.

1.11. Emilie SO

Emilie SO dubbla (DD) exponeringsdiskar är avsedda för lagring och exponering av ett brett sortiment av mat och livsmedel inklusive ostar, kött, snabbmat, sallader, beredda livsmedel och halvfabrikat samt förpackat kött.

Emilie SO DD exponeringsdiskar finns för både färska och förpackade produkter och levereras för ett antal olika temperaturomfång. Följande diskversioner finns:

- Disk utan inbyggda kylaggregat, 0-version, med kylning från fjärrutrustning.
- Disk med separat kylning för övre och nedre avdelning så att de kan stängas av eller på separat.
- Den övre disken kan ändras till självbetjäning. För att göra detta flyttas den övre diskens glas till sitt bakre läge.

Obs

- När den övre diskens glas öppnas, se till att hålla det med bägge händer. Flytta försiktigt glaset till det bakre läget.
- Kom ihåg att stänga av och tömma den övre delen av disken för natten.
- Kom ihåg att rengöra droppskålen noggrant en gång i veckan. Droppskålen är placerad under förångaren på den övre delen.
- Rengör alla åtkomliga ytor dagligen.

Använd endast Norpes isskrapor och kötthyllor. Norpe garanterar inte diskens funktionalitet om inte tillverkarens egna tillbehör används.

Disken är utrustad med ett automatiskt avfrostningssystem. Disken måste dessutom avfrostas manuellt minst två gånger om året eller ännu oftare, beroende på driftsförhållandena.

Varning Tvinga inte upp glaset eller slå igen det med kraft.

Kontrollera att diskversionen och lagringstemperaturen är den rätta för de produkter som ska lagras.

1.12. Vera SO

Vera SO tredubbla (TD) exponeringsdiskar är avsedda för lagring och exponering av ett brett sortiment av mat och livsmedel inklusive ostar, kött, snabbmat, sallader, beredda livsmedel och halvfabrikat samt förpackat kött.

Vera SO finns för både färska och förpackade produkter och levereras för ett antal olika temperaturomfång. Följande diskversioner finns:

- Disk utan inbyggda kylaggregat, 0-version, med kylning från fjärrutrustning.
- Disk med separat kylning för de olika avdelningarna så att de kan stängas av eller på separat (även belysningen).

  Den bakre förvaringen i den nedre avdelningen kyls av det främre aggregatet och kan därmed inte användas separat.

Obs

- När det främre glaset öppnas, se till att hålla det med bägge händerna. Flytta försiktigt glaset till öppet läge.
- Skjutdörrarna ska alltid stängas så fort som möjligt så att temperaturen i disken bibehålls.
- Kom ihåg att stänga av och tömma den övre delen av disken för natten.
- Kom ihåg att försiktigt rengöra droppskålen en gång i veckan. Droppskålen är placerad under förångaren på den övre delen.
- Rengör alla åtkomliga ytor dagligen.
- Fläkten i den övre delen kan stängas av och rengöras.
- I vissa fall är Vera-disken försedd med en luftfuktare som tillval. Följ i så fall tillverkarens separata skötselråd för denna.

Använd endast Norpes isskrapor och kötthyllor. Norpe garanterar inte diskens funktionalitet om inte tillverkarens egna tillbehör används.

Disken är utrustad med ett automatiskt avfrostningssystem. Disken måste dessutom avfrostas manuellt minst två gånger om året eller ännu oftare, beroende på driftsförhållandena.

Varning Undvik att trycka upp glasdörren med våld eller slå ner den.

Kontrollera att diskversionen och lagringstemperaturen är den rätta för de produkter som ska lagras.

1.13. Överdrag, glaslock och dörrar

Exponeringsdiskarna Spirit, e-Ventus, e-Novus MD, Inspi SV, Intro RI och Maxim, Sofie SO och Emilie SO kan förses med överdrag, glasdörrar eller dörrar, beroende på typ av disk.

- Handskas försiktigt med nattskyddet.
- Var försiktig så att inte nattskyddet rullas in för kraftigt (med en snärt).
- Håll alltid i handtaget när du öppnar eller stänger skyddet så att inte fjädringen eller mekanismen skadas.

Obs När du öppnar eller stänger Maxims nattskydd, ska du hålla det vägrätt i 90 graders vinkel mot skyddets hållare. Fästena eller hållaren kan skada skyddets kanter om skyddet hålls i fel vinkel.

Diskarna Spirit, e-Ventus, e-Novus MD och Intro RI är försedda med antingen manuella eller motoriserade nattskydd. Endast det manuella alternativet är tillgängligt för Maxim-diskarna.

De motoriserade nattskydden manövreras manuellt med belysningsknappen på diskens högra sida. När diskarnas belysning stängs av i ordningsföljd från vänster till höger, sänks nattskyddet när belysningen i den sista disken släcks. Av denna anledning ska belysningen sedan slås på i ordningsföljd från höger till vänster. En motoriserad enhet kan styra maximalt fyra skydd.

Nattskyddets övre och undre gränser kan ställas in med justeringsveven på skyddets motor. En fjärrkontroll för samtliga lampor och motoriserade nattskydd i en och samma butik finns tillgänglig.

Kontrollera regelbundet nattskyddets funktion. Kontakta närmaste serviceverkstad om skyddet behöver justeras.

Obs Glaslock och dörrar skall öppnas och stängas försiktigt för att undvika skador. Instruera kunderna om hur de används säkert.

2. Förberedelser

2.1. Förpackning

Kuldemøbelet skal alltid transporteres eller flyttes i den originale fabrikkemballasjen, med mindre dette er umulig. Förpackningsmaterialen kan återvinnas.

2.2. Transportskador

Packa upp disken och kontrollera om det finns tecken på transportskador. Meld umiddelbart fra til forsikringsselskapet, leverandøren eller produsenten dersom det har oppstått skade på disken.

2.3. Installation

Kontrollera följande vid installering av disken:

- Att underlaget på vilket disken placeras är plant och rakt.
- Att disken inte placeras nära en värmekälla, till exempel element, värmefläkt eller stark lampa.
- Att disken inte utsätts för direkt solljus. Installera vid behov persienner i närliggande fönster.
- Att disken inte placeras nära luftkonditioneringsutrustning eller butikens huvudingång.

  Kraftigt drag kan orsaka oönskade temperaturökningar på flera grader.

En korrekt placering av disken ger optimala temperaturförhållanden och prestanda.

Obs En uppvärmd exponeringsdisk är alltid utrustad med ändplattor på grund av den höga temperaturen. Vi rekommenderar alltid två ändplattor mellan kylda och uppvärmda exponeringsdiskar. Två uppvärmda exponeringsdiskar kan dock föras samman utan behov av ändplattor.

2.4. Rengöring före användning

1. Rengör diskens ytor och förvaringsutrymmet för livsmedel med ett milt flytande rengöringsmedel innan disken används.

   Följ de instruktioner som följer med rengöringsmedlet.

   Obs Kontrollera att alla rengöringsvätskor är livsmedelsgodkända och har pH-värdet 6–8. Använd inte lösningsbaserade rengöringsmedel.

2. Torka ytorna noggrant.

2.5. Elektriska anslutningar

Obs

Symbolen på disken (en blixt i en triangel) betyder att det finns komponenter och ledningar under höljet som är spänningsförande. Endast personal som har behörighet att montera och underhålla elektrisk utrustning får arbeta med spänningsförande delar.

Diskar utan inbyggda kylaggregat är kopplade till spänningsmatningen via en permanent anslutning.

Diskar med inbyggda kylaggregat drivs med enfasspänning 230 V/50 Hz (växelström). Uttaget ska vara jordat och säkrat med en 10 A eller 16 A trög säkring. Märkskylten (se figur A1/A2 på sidan 3) anger vilken säkring som ska användas. Ingen annan utrustning får anslutas till samma säkring.

Diskens elanslutningar framgår av ett kopplingsschema som finns i en plastficka fäst vid sidan av den elektriska anslutningsboxen. Sätt alltid tillbaka kopplingsschemat efter användning.

Figuren på sidan 1–5 i början på den här bruksanvisningen visar var märkskylt och kopplingsscheman sitter.

Varning

Alla elektriska anslutningar ska utföras av behörig/kvalificerad personal enligt lagar och lokala bestämmelser. Underlåtenhet att följa detta kan leda till personskador eller dödsfall.

3. Drift

3.1. Start

Exponeringsdiskar är konstruerade för fjärrinstallation. Det företag som installerar disken/kylutrustningen måste ge lämplig utbildning och instruktioner för driften och placeringen av strömförsörjningen och av de servicebrytare som används vid normal rengöring.

Expansionsventilerna i diskarna måste ställas in på rätt värde innan diskarna startas. Inställningsvärdena för diskarnas termostater bör kontrolleras med en separat och noggrann termometer.

Obs I diskar med inbyggda kylaggregat sitter kylutrustningen (kompressor, kondensor och elektrisk utrustning) i maskinutrymmet på diskens högra sida (sett från servicesidan). Kylutrustningen startar när elkontakten sätts in i väggkontakten.

3.2. Drifttermostat

Diskarnas innertemperaturer styrs med termostater. Under kylningsfasen öppnar termostaten kylledningens magnetventil.

Obs I diskar med inbyggda kylaggregat aktiverar termostaten (se *bildsida 3, bilderna B1-E1*) kompressorn i maskinutrymmet.

Diskens drifttermostat ställs in när disken startas. Vid inställningen tas hänsyn till både den temperatur de exponerade produkterna kräver och diskens drifttemperatur. Om termostaten ställs in på för låg temperatur, kan förångaren frysa och upphöra att fungera.

Temperaturen i disken bör kontrolleras regelbundet.

Termostatet är inställt från fabrik.. För instruktioner gällande termostaten, se termostatens egen bruksanvisning. Kontakta ditt serviceföretag om problem skulle uppstå.

3.2.1. Eliwell ID 971

Eliwell ID 971 är en diskkontrollenhet som automatiskt styr diskens temperatur och avfrostning med hjälp av en termostat och en temperaturgivare.

3.2.1.1. Knappar och menyer

Instrumentet programmeras och styrs med fyra knappar:

- **Uppåtpilen** - bläddrar genom menyposterna, ökar värdena och aktiverar den manuella avfrostningsfunktionen.
- **Nedåtpilen** - bläddrar genom menyposterna, minskar värdena, programmerbar efter parameter.
- **FNC-knapp** - avslutar funktionen, programmerbar efter parameter.
- **SET-knapp** - öppnar inställningspunkten och menyerna, bekräftar kommandona och visar alarmen.

Vid starten genomför instrumentet ett lamptest. - displayen och lysdioderna blinkar i ett par sekunder för att verifiera att de är hela och fungerar som de ska.

Obs Diskens regulator förprogrammeras på fabriken. Du bör inte ändra de inställda värdena. Förångaren kan frysa om du ändrar värdena för termostaten eller avfrostningen. Kontakta närmsta serviceföretag eller återförsäljare om problem uppstår.

Instrumentet har två huvudmenyer: Maskinstatusmenyn och Programmeringsmenyn.

3.2.1.2. Maskinstatusmeny

1. Tryck snabbt på SET-knappen för att öppna Maskinstatusmenyn. Ordet "SEt" visas om det inte finns några alarm.
2. Bläddra genom de andra mapparna i menyn med hjälp av uppåt- och nedåtpilarna.

   Mappar: Pb1 (mapp med värde för sond 1), Pb2 (mapp med värde för sond 2), SEt (mapp för inställning av inställningspunkt).

   Justera temperaturen

   a. Tryck snabbt på SET-knappen för att öppna Maskinstatusmenyn. Etiketten för "SEt"-mappen visas.
   b. Tryck på SET-knappen igen för att visa värdet för inställningspunkten. Värdet visas på displayen.
   c. Ändra värdet för inställningspunkten med hjälp av uppåt- och nedåtpilarna inom 15 sekunder.

   Visa sonder

   När rätt etikett visas, ska du trycka på SET-knappen för att visa det sondvärde som tillhör etiketten.

3.2.1.3. Programmeringsmeny

1. Tryck på SET-knappen i mer än 5 sekunder för att öppna Programmeringsmenyn.
2. Bläddra genom mapparna med uppåt- eller nedåtpilen.
3. Tryck på SET-knappen för att öppna önskad mapp. I detta läge visas etiketten för den första parametern som du kan se.
4. Bläddra genom de andra parametrarna med uppåt- eller nedåtpilen.
5. Tryck snabbt på SET-knappen för att välja önskad parameter.
6. Ställ in önskat värde med uppåt- eller nedåtpilen.
7. Tryck på SET-knappen för att bekräfta ditt val och flytta till nästa parameter.

Obs Om du inte trycker på någon av knapparna inom 15 sekunder, eller om du trycker på FNC för att avsluta funktionen, verifieras det senaste värdet på displayen och du återgår till den föregående displayen.

Fabriksinställningar

Parameterinställningarna har förinställts på fabriken. Du bör inte ändra inställningarna i onödan.

3.2.1.4. Manuell aktivering av avfrostningscykeln

Tryck på uppåtpilen i 5 sekunder för att aktivera avfrostningscykeln manuellt.

Om det av någon anledning är olämpligt att avfrosta (exempelvis om temperaturen i förångarens sond är högre än stopptemperaturen för avfrostning), kommer displayen att blinka tre (3) gånger för att visa att funktionen inte kommer att genomföras.

Diagnostik

En alarmsituation signaleras alltid med ljudsignalen (om sådan finns) och med alarmikonens lysdiod.

- Den alarmsignal som sätts igång av en bristfällig termostatsond (sond 1) visas som E1 på displayen.
- Den alarmsignal som sätts igång av en bristfällig förångarsond (sond 2) visas som E2 på displayen.

3.2.1.5. LYSDIOD

Position	Relaterad funktion	Status
	Kompressor eller relä 1	PÅ när kompressorn startas; blinkar vid fördröjning, skydd eller om aktivering stoppats.
	Avfrostning	PÅ vid avfrostning; blinkar vid manuell aktivering.
	Alarm	PÅ när alarmet är aktiverat; blinkar när alarmet har tystnat.

3.3. Automatisk avfrostning

Avfrostningen styrs via en separat avfrostningstimer som har en begränsningstermostat. Avfrostningen tar ungefär 30 minuter och görs normalt automatiskt en till fyra gånger per dag, beroende på diskmodell. Temperaturen i disken ökar med några grader under avfrostningen och avdunstningsfläktarna stannar.

Obs Disken Gusto SO behöver inte avfrostas om den töms och stängs av inför natten.

Dräneringsvattnet från avfrostningen går igenom ett rör till avloppet eller överförs till avloppet via en separat pump. Även om avfrostningen är automatisk kan disken också avfrostas manuellt. Kontakta vid behov närmaste serviceverkstad för hjälp med avfrostning och rengöring.

Obs Diskar med inbyggda kylaggregat har ett separat avdunstningskärl för avloppsvatten som kräver manuell tömning. Frysdisken Gusto SO F kräver alltid en diskspecifik avloppspunkt för avloppsvattnet, eftersom den saknar ett förångningskärl. Eftersom nivån på diskens avloppspunkt skiljer sig från den vanliga Gusto SO-modellen, kan man inte använda en vanlig dräneringsvattenledning.

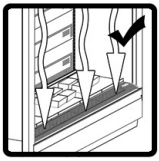
3.4. Påfyllning av disken

Se till att luftflödet bibehålls när disken fylls på. Ge akt på diskens lastlinjer. Överlastning eller olämplig påfyllning av disken stör luftflödet och höjer temperaturen i de produkter som finns i disken.

Dörren till Luxo FGD och Nardo HGD-diskens skåpdel kan låsas i öppet läge med låshaken under lastning. Undvik att ha dörren öppen under längre perioder.

När det gäller diskarna Sofie SO DD Emilie SO DD ska man tillse att de produkter som exponeras på övre hyllan inte blockerar luftkanalen på diskens framsida. Placera inte produkter utanför det därför avsedda området på produkthyllan. För mer information, se bilderna nedan.

Vid påfyllning av disken:



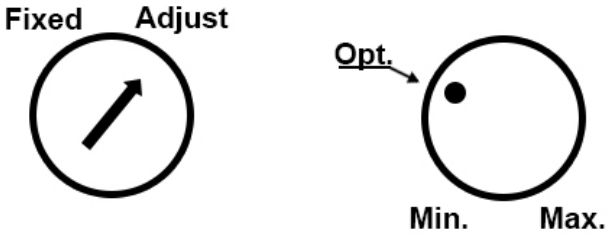
- Placera innehållet noggrant
- Använd avdelare så att kall luft kan passera fritt mellan produkterna.
- Använd lämpliga exponeringshyllor för olika typer av produkter.
- Lämna minst 50 mm fritt utrymme mellan produkten och diskens inre takyta.
- Placera inte produkter över lastlinjen. För mer information, se *bildsidorna 1 och 2* i början av denna bruksanvisning.
- Placera inte produkterna så att de skjuter ut utanför hyllornas framkant.
- Hyllorna får maximalt belastas med 100 kg per meter.
- Placera inte produkter ovanpå disken.
- Stå inte på glaskanten.

Obs Disken är inte konstruerad för att kyla ned eller värma upp produkter utan för att bibehålla dem vid den temperatur de har när de sätts in i disken. Livsmedelsprodukter som är kallare eller varmare (beroende på disktyp) än den angivna temperaturen bör inte placeras i disken.

Varning Belastnings- och viktgränserna får inte överskridas. Föremål faller ned kan förorsaka fara för användarna.

3.5. Styrning av fläkthastigheten

Diskarna Emilie och Sofie SO är försedda med möjligheten att styra fläktens hastighet. På dessa diskar finns två kontroller, se bilden nedan: vredet på vänster sida med två lägen och potentiometern på höger sida. Vid inställningen "Fixed" körs fläkten på maximalt varvtal och potentiometern till höger kan inte påverka. När vänstra vredet är inställt på "Adjust" kan fläkthastigheten styras med potentiometern. Lämplig hastighet avgörs av omgivningsförhållandena, men i allmänhet är det mest effektivt att ställa potentiometern i det markerade "Opt" -läget.



4. Underhåll

4.1. Rengöring

Följande rengöringsprocedur måste utföras minst två gånger per år. Om produkter i disken går sönder eller vätska från produkterna läcker ut i disken, ska disken rengöras omedelbart. Betjäningsdiskar ska rengöras dagligen.

Obs Disken får inte rengöras medan fläktarna är igång. Koppla bort disken från strömförsörjningen under rengöringen så att fläktarna står stilla.

Varning Förångare, kondensorer och delar som är tillverkade av rostfritt stål kan ha vassa kanter. Bär skyddshandskar och var försiktig för att undvika skärskador.

1. Koppla bort disken från elnätet (eller sätt den separata strömbrytaren i rengöringsläge).

   Dörren till Luxo FGD och Nardo HGD-diskens skåpdel kan låsas i öppet läge med låshaken under rengöring.

2. Töm disken.
3. Vänta tills disken nått omgivningstemperatur.
4. Ta bort allt löst skräp.

   Använd inte hackor eller vassa verktyg för att avlägsna is från förångaren. En skadad rörslinga kan leda till köldmedelläckage.

   Du kan enkelt påskynda rengöringen om du lyfter upp suggallret för Spirit MD, Intro RI och Inspi SV. Information om var suggallren sitter, se *figuren på sidan 1* i början på den här bruksanvisningen .

5. Kontrollera om det finns kondensvatten och torka bort vid behov.
6. Rengör diskens innerytor med ett milt flytande rengöringsmedel (livsmedelsgodkänt, pH-värde 6-8) och torka av ytorna noggrant med en ren trasa.
7. Starta disken på nytt efter avslutad rengöring.

Obs Kontrollera minst en gång i månaden att kondensorn är ren i diskar med inbyggda kylaggregat. Dammsug vid behov kondensorns flänsar och kontrollera att utrymmena mellan dem är fria. Frontpanelen måste öppnas för service och underhåll.

Obs Vad gäller den uppvärmda exponeringsdisken Gusto SO H, måste tråget i diskens mitt på servicesidan (se *figur D2 på sidan 3*) tömmas och rengöras dagligen. Tråget rymmer ca 5 L (ungefär 2 cm vatten på botten).

Obs Om en rengöringsmedelsläcka skulle uppstå måste alla produkter i disken flyttas och disken ska göras ren.

4.2. Felsökning

Om ett fel uppkommer i disken eller diskutrustningen, eller om disken inte fungerar normalt, ska du kontrollera att den inte utgör någon fara för personer eller annan utrustning. Koppla vid behov bort disken och kontakta närmaste serviceverkstad.

4.3. Avrbrott i strömförsörjningen

Kontrollera att disken fungerar normalt efter ett strömavbrott. Kontakta närmaste serviceverkstad vid behov.

4.4. Service och reservdelar

Spesifikasjonene for disken står oppgitt på merkeplaten, som er festet på siden av klemmeboksen i boksdisker, og på armaturen til toppbelysningen øverst i stående disker. Informera servicepersonalen om diskens typ, namn, serienummer och kontrollmärken. Informationen finns på diskens märkskylt.

Endast auktoriserad personal får utföra service och reparationer på diskens maskineri och elektriska utrustning.

Använd endast originalutrustning som levereras med disken och tillverkarens tillbehör för respektive disk. Kontakta diskens leverantör för ytterligare information om utrustning och tillbehör.

Obs Låsehovedstrømbryteren befinner seg i maskinrommet for kraftforsyningen.

Obs Vifter må slås av under vedlikehold.

4.5. Skrotning av utrustning

När disken nått slutet av sin ekonomiska livslängd, ska den omhändertas enligt gällande lokala föreskrifter och anvisningar. Rådgivning om omhändertagande av miljöfarliga ämnen och återvinningsbara material kan fås från expertis inom området.

NORSK

1. Innledning 2
1.1. Før du begynner 2
1.2. Garanti 2
1.3. Feil bruk 2
1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus, e-Visio MD, Intro RI og Inspi SV 3
1.5. Maxim CI/FI 3
1.6. Luxo FGD 3
1.7. Nardo HGD 3
1.8. Iconic FSV 3
1.9. Gusto SO 4
1.10. Sofie SO 5
1.11. Emilie SO 5
1.12. Vera SO 6
1.13. Nattdeksler, glasslokk og dører 7
2. Forberedelser 7
2.1. Emballasje 7
2.2. Skade under transport 7
2.3. Montering 7
2.4. Rengjøring før bruk 8
2.5. Elektriske koblinger 8
3. Drift 9
3.1. Oppstart 9
3.2. Driftstermostat 9
3.2.1. Eliwell ID 971 9
3.3. Automatisk avriming 11
3.4. Fylle disken 11
3.5. Hastighetskontroll for vifte 12
4. Vedlikehold 13
4.1. Rengjøring 13
4.2. Feilsøking 13
4.3. Brudd i hovednettforsyningen 14
4.4. Service og reservedeler 14
4.5. Avhending av utstyr 14

1. Innledning

1.1. Før du begynner

Les denne bruksanvisningen nøye. Den beskriver riktig og sikker installasjon, plassering, bruk og vedlikehold av kuldemøbelet.

Oppbevar bruksanvisningen på et trygt sted, tilgjengelig for andre brukere.

Kuldemøbelet skal installeres og startes i henhold til produsentens anvisninger og i overensstemmelse med lokale bestemmelser og regler.

Hvis det oppstår en feil i kuldemøbelet eller utstyret, eller hvis møbelet ikke fungerer som det skal, må du kontrollere at dette ikke medfører risiko for personer eller utstyr. Koble fra disken om nødvendig, og ta kontakt med nærmeste serviceleverandør. Alle brukere må få opplæring i korrekt og sikker bruk av kuldemøbelet.

1.2. Garanti

Alle disker har to (2) års holdbarhets- og materialgaranti ved bruk i normale omgivelser. Verdiene for normale driftsforhold må ikke overstige:

- 60 % relativ luftfuktighet
- +25 °C romtemperatur
- < 0,2 m/s luftstrøm foran

Merk Garantien omfatter ikke skade/brudd på glass som skyldes uhell eller andre forhold.

1.3. Feil bruk

Det er kun tillatt å bruke kuldemøbelet som angitt i denne bruksanvisningen. Kun produkter som står angitt i denne bruksanvisningen eller i håndboken for disken, kan oppbevares i disken.

Produsenten er ikke erstatningsansvarlig for skader som oppstår som følge av bruk som er i strid med denne bruksanvisningen, som ikke tar hensyn til advarslene i denne bruksanvisningen, eller som ikke er i overensstemmelse med denne bruksanvisningen.

Merk Disken er kun ment for innendørs bruk.

Merk Det er strengt forbudt å oppbevare brennbare eller farlige væsker i disken.

Merk Det er forbudt å klatre ned i eller oppå disken. Det er forbudt å stå på disken.

Merk RI-diskens frontpanel må løftes med begge hendene.

ADVARSEL Disker som er utstyrt med glasslokk og dører: vær forsiktig, slik at du unngår skade på fingre eller annet.

1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus, e-Visio MD, Intro RI og Inspi SV

Diskene Spirit, e-Novus, e-Ventus, e-Visio MD, Intro RI og Inspi SV er beregnet på meieriprodukter, foredlede kjøttprodukter, ferdigmat, salater, foredlede matvarer og halvfabrikata, drikkevarer, pakket kjøtt, frukt og grønnsaker. Oppbevaringstemperaturer for produkter er mellom 0 og +2 °C, +2 og +4 °C, +4 og +8 °C, +8 og +12 °C.

Kontroller at diskversjon og oppbevaringstemperatur stemmer overens med produktene som skal oppbevares i disken.

1.5. Maxim CI/FI

Kjøle-/frysediskene i Maxim-serien er beregnet på oppbevaring og utstilling av meieriprodukter. pakket kjøtt, iskrempakker og frossenmat. Oppbevaringstemperaturen for produkter ligger mellom +2 og +4 °C for kjøledisken (FGD FC) og mellom -23 og -23 °C i frysedisken (FGD FF).

Kontroller at diskversjon og oppbevaringstemperatur stemmer overens med produktene som skal oppbevares i disken.

1.6. Luxo FGD

Kjøle-/fryseskapet Luxo FGD er beregnet på oppbevaring og utstilling av drikkevarer, iskrem og frossenmat. Oppbevaringstemperaturen for produkter ligger mellom +2 og +4 °C for kjøleskapet (FGD FC) og mellom -25 og -23 °C i fryseskapet (FGD FF).

Kontroller at diskversjon og oppbevaringstemperatur stemmer overens med produktene som skal oppbevares i disken.

1.7. Nardo HGD

Modulære kjøle-/frysedisker i Nardo HGD-serien er beregnet på oppbevaring og utstilling av iskrem, frossenmat og ferdigmat. Oppbevaringstemperaturen for produkter ligger mellom +2 og +4 °C for kjøledisken (FGD FC) og mellom -23 og -21 °C i frysedisken (FGD FF).

Kontroller at diskversjon og oppbevaringstemperatur stemmer overens med produktene som skal oppbevares i disken.

1.8. Iconic FSV

Frysediskene Iconic FSV er beregnet til oppbevaring og framvisning av iskrem og andre frosne varer. Temperaturområdet er - 25..- 23 °C.

Kontroller at diskversjon og oppbevaringstemperatur stemmer overens med produktene som skal oppbevares i disken.

ADVARSEL Når du åpner førene til Iconic-disken må du merke deg at åpningsmekanismen er belyst, og at dørene åpnes noe oppover. Når døren åpnes vil det nedre hjørnet til døren ende opp lengre ut enn hvis døren var i en normal åpnet posisjon. Dette kan føre til en uventet kollisjon. Døren lukkes derfor mylt og sakte. Ikke bruk makt eller sleng døren igjen. Isteden må du la døren lukkes seg selv ved hjelp av gravitasjonskraften.

Lukk dørene opp og igjen forsiktig slik at du ikke skaper ulykker.

Informer kundene om sikker behandling av dørene.

Ikke fest noen materialer, f.eks. prislapper på dørene.

1.9. Gusto SO

Gusto SO-selvbetjeningsdisk er beregnet på oppbevaring og utstilling av en rekke matvarer, inkludert meieriprodukter, foredlede kjøttprodukter, ferdigmat, salater, foredlede matvarer og halvfabrikata, samt pakket kjøtt. Selvbetjeningsdiskene kan fås i versjoner for frysevarer, kjølevarer og oppvarmede produkter.

Gusto So-selvbetjeningsdisker er utstyrt med en rekke ulike oppbevaringstemperaturer. Diskversjoner:

- Disk uten integrert maskinenhet, 0-versjon. Kjøling skjer ved hjelp av eksternt kjøleutstyr.
- Disk med integrert maskinenhet, M-versjon. Utstyrt med innebygget kjøleutstyr.
- Frysedisk, F.

  Oppbevaringstemperaturen til disken er mellom -21 og -18 °C. Den elektroniske termostaten og lysbryteren er plassert nede i det høyre hjørnet til disken på betjeningssiden. Kjølelementet er plassert inni disken under betjeningsdekslene.

- Varmedisk, H.

  Varmeutstyret i denne varmedisken består av to oppvarmingsenheter:

  - En varmeradiator er plassert øverst i disken. Denne radiatoren er alltid på hvis støpslet er satt inn i stikkontakten og hovedbryteren (*se figur B2 på side 3*) er slått på. Denne varmefunksjonen er ikke automatisert og gir i tillegg belysning i disken.
  - Det er installert varmeelementer i sokkelen av oppbevaringsrommet. Gusto H-disken er utstyrt med fem eller sju elementer. Varmen fra disse elementene styres av en termostat (se *figur C2 på side 3*). Termostaten kan stilles inn på ulike temperaturer. Vanlig temperatur er +70 °C. Maksimumtemperaturen er +90 °C.

Merk Diskens innvendige overflater og lys-/varmeradiatorforskjermen er ekstremt varme. Bruk vernehansker.

Merk Bruk begge hendene når du løfter opp frontglasset. Løft glasset forsiktig til øvre stilling

ADVARSEL Ikke bruk makt til å skyve glasset opp eller sleng glasset ned.

Kontroller at diskversjon og oppbevaringstemperatur stemmer overens med produktene som skal oppbevares i disken.

1.10. Sofie SO

Kjølediskmodellene Sofie SO i to plan (DD) er beregnet på oppbevaring og utstilling av en rekke matvarer, inkludert ost, kjøtt, ferdigmat, salater, foredlede matvarer og halvfabrikata, samt pakket kjøtt.

Sofie SO DD-kjølediskene er tilgjengelige både for ferskvarer og emballerte produkter, og leveres for flere ulike oppbevaringstemperaturer. Diskversjoner:

- Disk uten integrert maskinenhet, 0-versjon. Kjøling skjer ved hjelp av eksternt kjøleutstyr.
- Disk med separat kjøling for øvre og nedre plan slik at de kan slås av eller på separat.

Merk

- Ved betjening av det fremre glasset, pass på at du holder det med begge hender. Flytt glasset forsiktig til senket posisjon.
- Husk å slå av og tømme skapet på det øvre planet for natten.
- Husk å rengjøre dryppskålen nøye én gang i uken. Dryppskålen befinner seg under kjøleelementet på det øverste planet.
- Rengjør synlige overflater daglig.

Bruk kun is- eller kjøtthyller fra Norpe. Norpe garanterer ikke diskens funksjon med mindre produsentens eget tilbehør blir brukt.

Disken inneholder et automatisk avrimingssystem. I tillegg til dette må disken avrimes manuelt minst to ganger i året eller oftere, avhengig av driftsforholdene.

ADVARSEL Ikke skyv glasset opp med makt eller smell glasset ned.

Kontroller at diskversjon og oppbevaringstemperatur stemmer overens med produktene som skal oppbevares i disken.

1.11. Emilie SO

Kjølediskmodellene Emilie SO i to plan (DD) er beregnet på oppbevaring og utstilling av en rekke matvarer, inkludert ost, kjøtt, ferdigmat, salater, foredlede matvarer og halvfabrikata, samt pakket kjøtt.

Kjølediskene Emilie SO DD er tilgjengelige både for ferskvarer og emballerte produkter, og leveres for flere ulike oppbevaringstemperaturer. Diskversjoner:

- Disk uten integrert maskinenhet, 0-versjon. Kjøling skjer ved hjelp av eksternt kjøleutstyr.
- Disk med separat kjøling for øvre og nedre plan slik at de kan slås av eller på separat.
- Øvre plan kan gjøres om til en selvbetjeningsdisk Dette gjøres ved at glasset til det øvre planet flyttes til bakre posisjon.

Merk

- Når glasset til øvre plan åpnes. pass på at du holder det med begge hender. Flytt glasset forsiktig til bakre posisjon.
- Husk å slå av og tømme øvre plan av disken for natten.
- Husk å rengjøre dryppskålen nøye én gang i uken. Dryppskålen befinner seg under kjøleelementet på det øverste planet.
- Rengjør synlige overflater daglig.

Bruk kun is- eller kjøtthyller fra Norpe. Norpe garanterer ikke diskens funksjon med mindre produsentens eget tilbehør blir brukt.

Disken inneholder et automatisk avrimingssystem. I tillegg til dette må disken avrimes manuelt minst to ganger i året eller oftere, avhengig av driftsforholdene.

ADVARSEL Ikke tving glasset opp eller sleng det ned.

Kontroller at diskversjon og oppbevaringstemperatur stemmer overens med produktene som skal oppbevares i disken.

1.12. Vera SO

Kjølediskmodellene Vera SO i tre plan (TD) er beregnet på oppbevaring og utstilling av en rekke matvarer, inkludert ost, kjøtt, ferdigmat, salater, foredlede matvarer og halvfabrikata, samt pakket kjøtt.

Vera SO kjølediskene er tilgjengelige både for ferskvarer og emballerte produkter, og leveres for flere ulike oppbevaringstemperaturer. Diskversjoner:

- Disk uten integrert maskinenhet, 0-versjon. Kjøling skjer ved hjelp av eksternt kjøleutstyr.
- Disk med separat kjøling for planene slik at de kan slås av eller på separat (også belysningen).

  Det nedre planets bakre lagring kjøles ned ved hjelp av det nedre planets fremre steamer, slik at det ikke kan benyttes separat.

Merk

- Ved betjening av det fremre glasset, pass på at du holder det med begge hender. Flytt glasset forsiktig til øvre posisjon.
- Skyvedørene av glass må alltid være lukket etter bruk, slik at du oppnår den korrekte temperaturen i disken.
- Husk å slå av og tømme skapet på det øvre planet for natten.
- Husk å rengjøre dryppskålen nøye én gang i uken. Dryppskålen befinner seg under kjøleelementet på det øverste planet.
- Rengjør synlige overflater daglig.
- Viftene på øvre plan kan slår av for renhold.
- Hvis din Vera-disk er utstyrt med en valgfri luftfukter, må du følge produsentens separate instruksjoner for bruk og vedlikehold.

Bruk kun is- eller kjøtthyller fra Norpe. Norpe garanterer ikke diskens funksjon med mindre produsentens eget tilbehør blir brukt.

Disken inneholder et automatisk avrimingssystem. I tillegg til dette må disken avrimes manuelt minst to ganger i året eller oftere, avhengig av driftsforholdene.

ADVARSEL Ikke skyv glasset opp med makt eller smell glasset ned.

Kontroller at diskversjon og oppbevaringstemperatur stemmer overens med produktene som skal oppbevares i disken.

1.13. Nattdeksler, glasslokk og dører

Kjølediskene Spirit, e-Ventus, e-Novus MD, Inspi SV, Intro RI, Maxim, Sofie SO og Emilie SO kan utstyres med deksler, glasslokk eller dører etter behov, avhengig av typen disk.

- Vær alltid forsiktig med nattdeksler.
- Ikke la deksler åpnes/lukkes med ukontrollert fjærkraft.
- Hold alltid i håndtaket på dekselet ved åpning eller lukking for å unngå skade på fjæren eller dekselmekanismene.

Merk Ved åpning og lukking av nattdeksel for Maxim, hold dekselet horisontalt i en 90-graders vinkel i forhold til dekselholderen. Hvis dekselet flyttes i feil vinkel, kan festene eller dekselholderen trevle kantene til dekselet.

Diskene Spirit, e-Ventus, e-Novus MD og Intro RI kan utstyres med enten et manuelt eller et motorisert deksel. For Maxim-disker finnes kun den manuelle løsningen.

Motoriserte nattdeksler kan drives manuelt med lysbryteren på diskens høyre side. Lysene til diskene slås av fra venstre til høyre, og nattdekselet senker seg når lyset til den siste disken slukkes. I motsatt tilfelle slås lysene på fra høyre til venstre. Én motorisert enhet kan kontrollere maksimum fire ekstra deksler.

De øvre og nedre grensene for nattdekselet kan justeres med justeringsveiven på dekselets motor. Fjernkontroll for alle lys og motoriserte nattdeksler i ett lokale finnes også.

Kontroller jevnlig at nattdekselet fungerer korrekt. Hvis dekselet må justeres, kontakt din nærmeste serviceorganisasjon.

Merk Glasslokk og dører skal åpnes og lukkes forsiktig for å unngå personskader. Instruer kundene om trygg bruk.

2. Forberedelser

2.1. Emballasje

Kuldemøbelet skal alltid transporteres eller flyttes i den originale fabrikkemballasjen, med mindre dette er umulig. Emballasjematerialet kan resirkuleres.

2.2. Skade under transport

Fjern emballasjen og kontroller om det har oppstått skade på kuldemøbelet under transport. Meld umiddelbart fra til forsikringsselskapet, leverandøren eller produsenten dersom det har oppstått skade på disken.

2.3. Montering

Ved plassering av disken, kontroller følgende:

- Disken står på et flatt og jevnt underlag.
- Kuldemøbelet står ikke i nærheten av en varmekilde, f.eks. radiator, vifteovn eller spotlys.

- Disken er ikke utsatt for direkte sollys. Bruk om nødvendig persienner i vinduer.
- Disken ikke står i nærheten av klimaanleggsutstyr eller hovedinngangen til lokalet.

  Sterk trekk kan øke temperaturen i disken med flere grader.

Riktig plassering av disken optimerer temperaturforholdene og ytelsen.

Merk En varmedisk er alltid utstyrt med en spesiell endekledning på grunn av de høye temperaturene. Det anbefales å bruke to endekledningsstykker mellom kjøle- og varmedisker. To varmedisker kan imidlertid kobles sammen uten bruk av endekledning mellom dem.

2.4. Rengjøring før bruk

1. Vask alle utvendige og innvendige flater på reolen med et mildt rengjøringsmiddel før du tar reolen i bruk.

   Følg bruksanvisningen for rengjøringsmiddelet.

   Merk Påse at alle rengjøringsmidler er uten giftstoffer og har en pH-verdi på mellom 6–8. Ikke bruk vaskemidler som inneholder løsemidler.

2. Tørk forsiktig av overflatene.

2.5. Elektriske koblinger

Merk
Symbolet som står avmerket på kuldemøbelet (et lynsymbol inne i en trekant), angir at det finnes strømførende komponenter og ledninger under dekslet. Kun personer som er kvalifisert til å installere og vedlikeholde elektrisk utstyr, skal ha tilgang til strømførende områder.

Disker uten integrert maskinenhet kobles til strømtilførselen med en permanent kobling.

Disker med integrert maskinenhet går på en enfasespenning på 230 V / 50 Hz. Det elektriske støpselet må jordes, og kretsen må ha en treg sikring på enten 10 eller 16 A. Kontroller merkeplaten (se figur *A1/A2 på side 3*) for å avgjøre hvilken sikringsstørrelse som skal brukes. Andre apparater må ikke kobles til den samme sikringen.

De elektriske koblingene for disken vises på koblingsskjemaet som ligger i plastlommen festet til siden av klemmeboksen. Legg alltid koblingsskjemaet tilbake etter bruk.

For mer informasjon om plasseringen til merkeplatene og koblingsskjemaene, se *figurer på side 1-5* i denne håndboken.

ADVARSEL
Alle elektriske koblinger skal utføres av godkjent/kvalifisert personell og oppfylle alle internasjonale og lokale bestemmelser. I motsatt fall kan det oppstå alvorlig eller livstruende personskade.

3. Drift

3.1. Oppstart

Disker er beregnet på fjerninstallasjon. Selskapet som installerer disker/kjøleutstyr må gi tilstrekkelig opplæring og instruere i drift og plassering av strømtilførsel og betjeningsbrytere som er nødvendig for utføring av normal rengjøring.

Ekspansjonsventilene i diskene må stilles inn til korrekt verdi før diskene startes. De innstilte verdiene for termostatene i diskene bør kontrolleres med et separat og nøyaktig termometer.

Merk Forn disker med integrert maskinenhet, er kjøleutstyret – kompressor, kondensator og elektrisk utstyr plassert på diskens høyre side sett fra betjeningssiden. Kjøleutstyret starter når støpselet settes i stikkontakten.

3.2. Driftstermostat

Temperaturen i diskene styres av termostater. I kjølefasen vil termostaten åpne den magnetiske ventilen i kjølelinjen.

Merk For disker med integrert maskinenhet skrur termostaten (se *figur B1 og E1 på side 3*) på kompressoren i maskinrommet.

Driftstermostaten til disken stilles inn når disken startes. Innstillingen tar både temperaturen produktene trenger og diskens driftstemperatur med i beregningen. Å stille termostaten til en lavere temperatur kan fryse og stoppe kjøleelementet.

Temperaturen i disken bør kontrolleres med jevne mellomrom.

Driftstermostaten stilles inn med fabrikkinnstillingene. For instruksjoner om driftstermostaten, se termostatens egen brukerhåndbok. Kontakt serviceselskapet dersom det oppstår problemer.

3.2.1. Eliwell ID 971

Eliwell ID 971 er en kontrollenhet som automatiserer avrimingen av disken ved hjelp av en termostat og en temperatursensor.

3.2.1.1. Taster og menyer

Instrumentet programmeres og kontrolleres ved hjelp av fire taster:

- **OPP-pil** – ruller gjennom punktene på menyen, øker verdiene, aktiverer den manuelle avrimingsfunksjonen.
- **NED-pil** – ruller gjennom punktene på menyen, senker verdiene, programmerbar etter parameter.
- **FNC-tast** – ESC-funksjon, programmerbar etter parameter.
- **SET-tast** – gir tilgang til standardverdi, menyene, bekrefter programmer, viser alarmene (om dette finnes).

Ved oppstart foretar instrumentet en lampetest, displayet og lysdiodene blinker i noen sekunder for å bekrefte at de er uskadde og fungerer korrekt.

Merk Reguleringsinnretningen kommer forhåndsinnstilt fra fabrikken. Du bør ikke endre standardverdiene. Å endre termostat- eller avrimingsverdiene kan forårsake at kjøleelementet fryser. Hvis det oppstår problemer, kontakt din nærmeste serviceorganisasjon eller forhandler.

Instrumentet har to hovedmenyer: Maskinstatusmenyen og programmeringsmenyen.

3.2.1.2. Maskinstatusmeny

1. Trykk raskt på SET for å få tilgang til maskinstatusmenyen. Dersom det ikke er noen alarmer, vil menypunktet ”SET” vises.
2. Rull gjennom de andre mappene i menyen ved hjelp av OPP eller NED.

   Mapper: Pb1: Mappe for verdier fra sensor 1, Pb2: Mappe for verdier fra sensor 2, SET: Mappe for standardverdiinnstillinger.

   Justere temperaturen

   a. Trykk raskt på SET for å få tilgang til maskinstatusmenyen. Menypunktet ”SET” vises.
   b. Trykk på SET igjen for å vise standardverdiene. Verdien vises på displayet.
   c. Endre standardverdien ved hjelp av OPP eller NED innen 15 sekunder.

   Vise sensorer

   Når riktig menypunkt vises, trykker du på SET for å vise tilhørende sensorverdier.

3.2.1.3. Programmeringsmeny

1. Trykk på SET i mer enn fem sekunder for å gå inn i programmeringsmenyen.
2. Rull gjennom mappene ved hjelp av OPP eller NED.
3. Trykk på SET for å angi ønsket mappe. Menypunktet til den første synlige parameteren vises.
4. Rull gjennom de andre parameterne med OPP eller NED.
5. Trykk raskt på for å velge ønsket parameter.
6. Still inn ønsket parameter ved hjelp av OPP eller NED.
7. Trykk på SET for å bekrefte valget og gå videre til neste parameter.

Merk Hvis det går 15 sekunder uten at du trykker på en av tastene eller trykker på FNC for å gå ut av funksjonen, blir den siste verdien på displayet bekreftet og du går tilbake til forrige display.

Fabrikkinnstillinger

Parameterinnstillingene blir forhåndsinnstilt på fabrikken. Du bør ikke endre disse med mindre det er nødvendig.

3.2.1.4. Manuell aktivering av avriming

Trykk på OPP-pilen i fem sekunder for å aktivere avrimingen manuelt.

Hvis avrimingsbetingelsene ikke er oppfylt (for eksempel hvis temperaturen for kjøleelementsensoren er høyere enn temperaturen for kjøleelementsensoren er høyere enn temperaturen for avrimingsstopp), vil displayet blinke tre ganger for å angi at operasjonen ikke vil bli utført.

Diagnostikk

Alarm signaliseres alltid ved hjelp av summeapparat (hvis dette finnes) og ved hjelp av lysdioder ved alarmikonet.

- Alarmsignal forårsaket ved feil ved termostatsensor (sensor 1) vises som E1 på instrumentdisplayet.
- Alarmsignal forårsaket ved feil ved kjøleelementsensor (sensor 2) vises som E1 på instrumentdisplayet.

3.2.1.5. LYSDIODER

Stilling	Relatert funksjon	Status
	Kompressor eller relé 1	PÅ når kompressoren starter opp, blinker ved forsinkelse, beskyttelse eller blokkert aktivering.
	Avriming	PÅ ved avisining, blinker ved manuell aktivering.
	Alarm	PÅ når alarmen er aktivert, blinker når alarmen er dempet.

3.3. Automatisk avriming

Avrimingen styres av en separat avrimingstimer med grensetermostat. Avriming varer i omtrent 30 minutter og forekommer vanligvis automatisk mellom én og fire ganger daglig, avhengig av diskmodell. Temperaturen i disken øker med noen få grader under avriming og fordampningsviftene stopper.

Merk Hvis Gusto SO-disken tømmes og slås av for natten, trenger den ikke avriming.

Avløpsvæsken fra avrimingen går gjennom et rør eller via en separat pumpe til kloakknettet. Selv om avriming er automatisk, kan disken også avrimes manuelt. Kontakt din nærmeste serviceorganisasjon hvis du trenger hjelp med avriming og rengjøring.

Merk Disker med en integrert maskinenhet har et separat fordampningskar for avløpsvæske som må tømmes manuelt. Gusto SO-frysedisk F trenger alltid et spesifikt avløpspunkt for avløpsvæsken, ettersom den ikke har noe fordampningskar. Fordi avløpspunktet for disken er på et annet nivå enn i den vanlige Gusto SO-modellen, kan ikke vanlige avløpsrør benyttes.

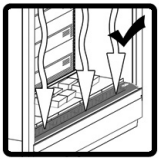
3.4. Fylle disken

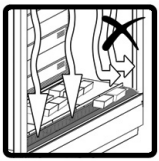
Ved fylling av disken må du sørge for at luftstrømmen ikke hindres. Overhold diskens belastningsgrense. Overfylling eller feil fylling av disken vil hindre luftstrømmen og øke temperaturen til produktene i disken.

For Luxo FGD- og Nardo HGD-disker kan diskens dør låses i åpen stilling med en låsemekanisme ved fylling. Unngå å holde døren åpen i lange perioder.

For diskene av type Sofie SO DD og Emilie SO DD, påse at produktene som plasseres på det øverste planet ikke blokkerer luftkanalen på forsiden av disken. Ikke plasser produkter utenfor det angitte området på produkthyllen. For mer informasjon, se bildene nedenfor.

Gjør følgende ved fylling av disken:





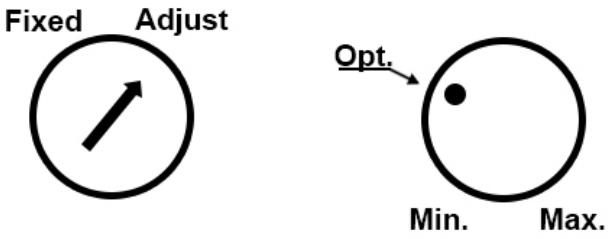
- Sett produktene forsiktig inn
- Bruk romskillerne til å la kald luft passere lettere mellom produktene.
- Bruk visningshyllene som passer til de ulike produktene.
- La det være minst 50 mm mellomrom mellom produkter og diskens øvre del.
- Ikke legg i produkter over belastningsgrensen. For mer informasjon, se *figurene på side 1 og 2* i denne håndboken.
- Ikke plasser produkter slik at de stikker ut over kantene på hyllene.
- Ikke overskrid maksimum belastningsgrense for en hylle, som er 100 kg per meter.
- Ikke plasser varer på toppen av disken.
- Ikke stå på glasskanten.

Merk Disken er ikke beregnet på nedkjøling eller oppvarming av produkter, men skal opprettholde temperaturen produktene har på tidspunktet de settes inn i disken. Matvarer som er kjøligere eller varmere (avhengig av disktype) enn den angitte temperaturen, skal ikke oppbevares i disken.

ADVARSEL Belastnings- og vektgrensene må ikke overskrides. Objekter som faller ned, kan utgjøre en fare for brukerne.

3.5. Hastighetskontroll for vifte

Diskene av typen Emilie og Sofie SO er utstyrt med muligheten til å styre viftehastigheten. På disse diskene finnes det to innstillingsenheter, som vist på bildet nedenfor. Bryteren til venstre med to posisjoner, og potensiometeret til høyre. Når den er satt til "Fixed", går viften med maksimal hastighet, og potensiometeret som er plassert på høyre side, er utilgjengelig. Når skiven til venstre er satt til "Adjust", kan viftehastigheten justeres ved hjelp av potensiometeret. Hvilken hastighet som er egnet avhenger av omgivelsene, men som en generell regel er det mest effektivt å sette potensiometeret i posisjonen "Opt".



4. Vedlikehold

4.1. Rengjøring

Følgende rengjøringsprosedyre må gjennomføres minst to ganger i året. Hvis produkter som oppbevares i disken knuses eller lekker i disken, må disken rengjøres øyeblikkelig. Selvbetjeningsdisken skal rengjøres daglig.

Merk Disken må ikke rengjøres mens viftene går. For å stoppe viftene, koble fra strømkilden til disken ved rengjøring.

ADVARSEL Kjøleelementer, kondensatorer og deler som er laget av rustfritt stål kan ha skarpe kanter. Bruk vernehansker og vær forsiktig mens du arbeider for å unngå å skjære deg.

1. Koble disken fra strømkilden eller vri den separate bryteren til rengjøringsposisjonen.

   For Luxo FGD- og Nardo HGD-disker kan diskens dør låses i åpen stilling med en låsemekanisme ved rengjøring.

2. Tøm disken.
3. Vent til disken har nådd romtemperatur.
4. Fjern eventuelle produktrester.

   Ikke bruk ishakker eller skarpe verktøy til å fjerne is fra kjøleelementet. Skade på spolen kan føre til lekkasje av kjølemiddel.

   For raskere rengjøring kan innsugningsristen lett løftes opp i Spirit MD, Intro RI og Inspi SV. For mer informasjon om plasseringen til innsugningsristene, se *figuren på side 1* i denne håndboken.

5. Sjekk for avløpsvæske og fjern eventuell væske.
6. Rengjør overflatene innvendig med et mildt rengjøringsmiddel (uten giftstoffer, med en pH-verdi på mellom 6–8). Tørk forsiktig av overflatene med et rent håndkle.
7. Start disken på nytt når rengjøringen er fullført.

Merk For disker med integrert maskineri, kontroller minst én gang i måneden at kondensatoren er ren. Støvsug kondensatorribbene, og kontroller at det ikke er fremmedlegemer mellom ribbene. Frontpanelet må åpnes for service og vedlikehold.

Merk For den oppvarmede, åpne disken Gusto SO H, må skuffen i midten av disken på betjeningssiden (se *figur D2 på side 3*) tømmes og rengjøres daglig. Mengden i brettet er ca. 5 l (ca. 2 cm vann i bunnen).

Merk Dersom det skulle oppstå en lekkasje av kjølemiddel, må alle produkter som stilles ut i disken avhendes og disken må rengjøres.

4.2. Feilsøking

Hvis det oppstår en feil i disken eller diskens utstyr, eller hvis disken ikke fungerer som den skal, må du kontrollere at dette ikke medfører risiko for personer eller utstyr. Koble fra disken, og ta kontakt med nærmeste serviceorganisasjon om nødvendig.

4.3. Brudd i hovednettforsyningen

Etter strømbrudd må du kontrollere at disken fungerer som den skal. Kontakt din nærmeste serviceorganisasjon om nødvendig.

4.4. Service og reservedeler

Spesifikasjonene for disken står oppgitt på merkeplaten, som er festet på siden av klemmeboksen i boksdisker, og på armaturen til toppbelysningen øverst i stående disker. Informer serviceleverandøren om type, navn, serienummer og kontrollmerker for disken. Denne informasjonen finner du på merkeplaten.

Service og reparasjon av maskineriet og det elektriske utstyret i disken skal kun utføres av en autorisert installatør.

Bruk kun armaturene som følger med disken, og tilbehør som er produsert spesielt for den enkelte disken. For mer informasjon om armaturer og tilbehør, kontakt diskleverandøren.

Merk Låsehovedstrømbryteren befinner seg i maskinrommet for kraftforsyningen.

Merk Vifter må slås av under vedlikehold.

4.5. Avhending av utstyr

Når endt levetid er oppnådd, må kuldemøbelet avhendes i henhold til lokale bestemmelser og regler. Ta kontakt med fagpersoner ved avhending av miljøskadelige stoffer, og ved bruk av resirkulerbare materialer.

DANSK

1. Indledning 2
1.1. Inden du starter 2
1.2. Garanti 2
1.3. Begrænsninger 2
1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus og e-Visio MD, Intro RI og Inspi SV 3
1.5. Maxim CI/FI 3
1.6. Luxo FGD 3
1.7. Nardo HGD 3
1.8. Iconic FSV 3
1.9. Gusto SO 4
1.10. Sofie SO 5
1.11. Emilie SO 5
1.12. Vera SO 6
1.13. Natafdækning, glaslåg og -døre 7
2. Forberedelser 7
2.1. Emballage 7
2.2. Transportskade 8
2.3. Installation 8
2.4. Rengøring før brug 8
2.5. Elektriske forbindelser 8
3. Drift 9
3.1. Opstart 9
3.2. Driftstermostat 9
3.2.1. Eliwell ID 971 9
3.3. Automatisk afrimning 11
3.4. Fyldning af skabet 11
3.5. Styring af ventilatorhastighed 12
4. Vedligeholdelse 13
4.1. Rengøring 13
4.2. Fejlsøgning 14
4.3. Forstyrrelser i strømforsyningen 14
4.4. Eftersyn og reservedele 14
4.5. Bortskaffelse af udstyr 14

1. Indledning

1.1. Inden du starter

Læs vejledningen omhyggeligt. Den forklarer, hvordan møblet installeres, placeres, anvendes og vedligeholdes på korrekt og sikker vis.

Gem vejledningen et sikkert sted, hvor den er tilgængelig for andre brugere.

Møblet skal installeres og startes op i overensstemmelse med producentens vejledning samt lokale regler og retningslinjer.

Hvis møblet eller møblets udstyr er defekt, eller møblet ikke fungerer normalt, skal du sikre, at det ikke medfører fare for mennesker eller ejendom. Frakobl møblet om nødvendigt, og kontakt den nærmeste serviceafdeling. Alle brugere af møblet skal vide, hvordan møblet bruges på korrekt og sikker vis.

1.2. Garanti

Hvert møbel har (2) års garanti på levetid og materialer under normale rumforhold. Normale rumforhold må ikke overskride:

- Relativ fugtighed 60 % RF
- Rumtemperatur +25° C
- Luftstrømning til fronten < 0,2 m/s

Bemærk Garantien gælder ikke skade forårsaget på glas ved ulykke eller på anden måde.

1.3. Begrænsninger

Det er forbudt at anvende møblet på andre måder, end hvad der er specificeret i vejledningen. Kun varer, der er specificeret i vejledningen eller i brochuren til skabet, må opbevares i møblet.

Producenten er ikke ansvarlig for ulykker forårsaget af brug af møblet i modstrid med vejledningen, eller uden hensyntagen til advarslerne i vejledningen eller uden at følge vejledningen.

Bemærk Møblet er kun beregnet til indendørsbrug.

Bemærk Opbevaring af brandbare eller farlige væsker i møblet er strengt forbudt.

Bemærk Det er forbudt at kravle inden i eller ovenpå møblet . Det er forbudt at stå på nogen af møblets dele.

Bemærk RI-reolens forreste panel skal løftes med begge hænder.

Pas på

Møbler er udstyret med glaslåger og -døre: undgå fingerskader eller andre skader ved at udvise forsigtighed.

1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus og e-Visio MD, Intro RI og Inspi SV

Kølereolerne Spirit, e-Novus, e-Ventus og e-Visio MD, Intro RI og Inspi SV er beregnet til mejeriprodukter, bearbejdede kødprodukter, færdigretter, salater, bearbejdede og delvist bearbejdede fødevarer, drikkevarer, forpakket kød, frugt og grøntsager. Opbevaringstemperaturen for produkterne er henholdsvis 0 - +2 °C, +2 - +4 °C, +4 - +8 °C, +8...+12 °C.

Sørg for, at reolmodellen og opbevaringstemperaturen er korrekt for de varer, der skal opbevares.

1.5. Maxim CI/FI

Maxim køle- og frysegondoler er beregnet til opbevaring og display af mejeriprodukter, forpakket kød, forpakket is og frosne fødevarer. Varernes opbevaringstemperatur er +2 - +4 °C i kølegondolen og -23 - -21 °C i frostgondolen.

Sørg for, at gondolmodellen og opbevaringstemperaturen er korrekt for de varer, der skal opbevares.

1.6. Luxo FGD

Luxo FGD køle- og fryseskabe er beregnet til opbevaring og display af drikkevarer, is og frosne fødevarer. Produkternes opbevaringstemperatur er +2 - +4 °C i køleskabet (FGD) og -25 - -23 °C i fryseskabet (FGD FF).

Sørg for, at skabsmodellen og opbevaringstemperaturen er korrekt for de varer, der skal opbevares.

1.7. Nardo HGD

Modular Nardo HGD-køle- og fryseskabe er beregnet til opbevaring og display af is, frosne fødevarer og færdigretter. Varernes opbevaringstemperatur er +2 - +4 °C i køleskabet og -23 - -21 °C i fryseskabet.

Sørg for, at skabsmodellen og opbevaringstemperaturen er korrekt for de varer, der skal opbevares.

1.8. Iconic FSV

Iconic FSV frostskabe er beregnet til opbevaring og udstilling af isdesserter og andre nedfrosne fødevarer. Opbevaringstemperaturen er -25..-23° C.

Sørg for, at skabsmodellen og opbevaringstemperaturen er korrekt for de varer, der skal opbevares.

Pas på Bemærk, at når man åbner dørene i Iconic-skabet, belyses åbningsmekanismen, og dørene åbner en smule opad. Når døren åbnes, går det nederste hjørne af døren længere ud, end hvis døren var placeret i normal opret position. Dette kan medføre en uventet kollision. Derimod lukker døren blødt og langsomt. Skub eller smæk ikke med døren - lad døren lukke ved tyngdekraftens hjælp i stedet for.

Åbn og luk dørene forsigtigt for at undgå uheld.

Instruér kunderne i at bruge dørene på en sikker måde.

Sæt ikke nogen form for materialer fast på dørene, f.eks. prisskilte.

1.9. Gusto SO

Gusto SO betjente/selvbetjente displaydiske er beregnet til opbevaring og display af mange forskellige fødevarer, herunder mejeriprodukter, bearbejdet kød, færdigretter, salater, bearbejdede og delvis bearbejdede fødevarer og forpakket kød. Gusto SO-displaydiske fås til dybfrosne, afkølede og opvarmede produkter.

Gusto SO displaydiske fås til mange forskellige opbevaringstemperaturområder. Modellerne er:

- Disk, der ikke har en indbygget maskinenhed, 0-modellen, køling via fjernkølingsudstyr.
- Disk, der har en indbygget maskinenhed, M-model, med lokal køleudstyr.
- Frysedisk, F.

  Temperaturområdet i diskene er -21- -18 °C. Den elektriske termostat og lyskontakten findes i diskens nederste højre hjørne på betjeningssiden. Fordamperen findes inde i disken under betjeningssidens dæksler.

- Displayvarmedisk, H.

  Varmeudstyret i displaydisken består af to varmeenheder:

  - En varmelegme i møblets loftrum. Dette varmelegeme er altid tændt, når stikket er sat i stikkontakten, og hovedafbryderen (se *figur side 3, figur B2*) er tændt. Der er ingen automatisk funktion, der afbryder denne opvarmning, der også giver lys til disken.
  - Varmelegemet er installeret i bunden af opbevaringsrummet. Gusto H-displaydisken har fem eller syv elementer. Effekten på varmelegemerne styres af en termostat (se *figur på side 3, figur C2*). Termostaten kan indstilles til den ønskede temperatur, som normalt er +70 °C. Den maksimale indstilling er +90 °C.

Bemærk De indvendige overflader i disken og afskærmningen for lys/varmelegemet er meget varme. Bær beskyttelseshandsker.

Bemærk Løft det forreste glas med begge hænder. Løft forsigtigt glasset til den øverste position.

Pas på Skub ikke glasset op med kraft, eller slå ned på glasset.

Sørg for, at diskmodellen og opbevaringstemperaturen er korrekt for de varer, der skal opbevares.

1.10. Sofie SO

Sofie SO-displayskabe i dobbeltdækker-serien (DD) er beregnet til at opbevare og udstille mange forskellige slags fødevarer, herunder oste, kød, færdigretter, salater, bearbejdede og delvist bearbejdede fødevarer og forpakket kød.

Sofie SO DD-displayskabe fås til både friske og emballerede produkter og er beregnet til at opfylde opbevaringsbehov inden for flere forskellige temperaturområder. Modellerne er:

- Skab, der ikke har en indbygget maskinenhed, 0-modellen, køling via fjernkølingsudstyr.
- Skab med særskilt køling til de øvre og nedre reoler, så de kan slås til og fra uafhængigt af hinanden.

Bemærk

- Sørg for at holde fast i frontglasset med begge hænder, når det åbnes. Sænk forsigtigt glasset ned til den lavere position.
- Husk at slukke og tømme skabet på den øverste reol for natten.
- Husk at rengøre drypbakken grundigt en gang om ugen. Drypbakken er placeret under fordamperen på den øverste reol.
- Rengør de synlige områder dagligt.

Brug kun isstykker eller kødhylder fra Norpe. Norpe garanterer ikke for skabets funktion, medmindre producentens eget tilbehør bruges.

Skabet indeholder et automatisk afrimningssystem. Derudover skal skabet afrimes manuelt mindst to gange om året eller hyppigere afhængigt af driftsbetingelserne.

Pas på Glasset må hverken skubbes for voldsomt op eller smækkes for hårdt ned.

Sørg for, at skabsmodellen og opbevaringstemperaturen er korrekt for de varer, der skal opbevares.

1.11. Emilie SO

Emilie SO-displayskabe i dobbeltdækker-serien (DD) er beregnet til at opbevare og udstille mange forskellige slags fødevarer, herunder oste, kød, færdigretter, salater, bearbejdede og delvist bearbejdede fødevarer og forpakket kød.

Emilie SO DD-displayskabe fås til både friske og emballerede produkter og er beregnet til at opfylde opbevaringsbehov inden for flere forskellige temperaturområder. Modellerne er:

- Skab, der ikke har en indbygget maskinenhed, 0-modellen, køling via fjernkølingsudstyr.
- Skab med særskilt køling til de øvre og nedre reoler, så de kan slås til og fra uafhængigt af hinanden.
- Den øvre reol kan laves om til selvbetjeningsskab. Det gøres ved at flytte glasset i den øvre reol til bageste position.

Bemærk

- Sørg for at holde fast i glasset til den øvre reol med begge hænder, når det åbnes. Løft forsigtigt glasset til den bageste position.
- Husk at slukke og tømme skabet på den øverste reol for natten.
- Husk at rengøre drypbakken grundigt en gang om ugen. Drypbakken er placeret under fordamperen på den øverste reol.
- Rengør de synlige områder dagligt.

Brug kun isstykker eller kødhylder fra Norpe. Norpe garanterer ikke for skabets funktion, medmindre producentens eget tilbehør bruges.

Skabet indeholder et automatisk afrimningssystem. Derudover skal skabet afrimes manuelt mindst to gange om året eller hyppigere afhængigt af driftsbetingelserne.

Pas på Glasset må ikke tvinges op eller smækkes for hårdt ned.

Sørg for, at skabsmodellen og opbevaringstemperaturen er korrekt for de varer, der skal opbevares.

1.12. Vera SO

Vera SO-displayskabe i triple-dækker-serien (TD) er beregnet til at opbevare og udstille mange forskellige slags fødevarer, herunder oste, kød, færdigretter, salater, bearbejdede og delvist bearbejdede fødevarer og forpakket kød.

Vera SO displayskabet fås til både friske og emballerede produkter og leveres til en række forskellige opbevaringstemperaturer. Modellerne er:

- Skab, der ikke har en indbygget maskinenhed, 0-modellen, køling via fjernkølingsudstyr.
- Skab med særskilt køling til reoler, så de kan slås til og fra uafhængigt af hinanden (også lamper).

  Den nederste reols bagerste del afkøles ved hjælp af den nederste reols forreste damper, så den kan ikke bruges separat.

Bemærk

- Sørg for at holde fast i frontglasset med begge hænder, når det åbnes. Løft forsigtigt glasset til den øverste position.
- Skydedørene af glas skal altid holdes lukkede efter brug for at bibeholde den korrekte temperatur i skabet.
- Husk at slukke og tømme skabet på den øverste reol for natten.
- Husk at rengøre drypbakken grundigt en gang om ugen. Drypbakken er placeret under fordamperen på den øverste reol.
- Rengør de synlige områder dagligt.
- Ventilatoren på den øverste reol kan slukkes ved rengøring.
- Hvis dit Vera displayskab er udstyret med et valgfrit luftfugtningssystem, følg da venligst systemproducentens særskilte instrukser for anvendelse og vedligeholdelse.

Brug kun isstykker eller kødhylder fra Norpe. Norpe garanterer ikke for skabets funktion, medmindre producentens eget tilbehør bruges.

Skabet indeholder et automatisk afrimningssystem. Derudover skal skabet afrimes manuelt mindst to gange om året eller hyppigere afhængigt af driftsbetingelserne.

Pas på Glasset må hverken skubbes for voldsomt op eller smækkes for hårdt ned.

Sørg for, at skabsmodellen og opbevaringstemperaturen er korrekt for de varer, der skal opbevares.

1.13. Natafdækning, glaslåg og -døre

Displayskabe i serierne Spirit, e-Ventus, e-Novus MD, Inspi SV, Intro RI, Maxim, Sofie SO og Emilie SO kan udstyres med ekstraudstyr som f.eks. afdækning, glaslåg eller -døre afhængigt af skabsmodellen.

- Håndter altid natafdækningerne forsigtigt.
- Lad ikke afdækninger rulle sammen ukontrolleret ("piskeslag").
- Hold altid fast på afdækningens håndtag, når den åbnes og lukkes, for at undgå beskadigelse af fjederen eller afdækningsmekanismerne.

Bemærk Når du åbner eller lukker Maxim-natafdækningen, skal du holde afdækningen vandret i en 90 graders vinkel i forhold til afdækningsholderen. Hvis afdækningen flyttes i en forkert vinkel, kan fastgørelsesanordningerne eller afdækningsholderen flosse kanterne på afdækningen.

Spirit, e-Ventus, e-Novus MD- og Intro RI-skabene kan leveres med enten manuel eller automatisk afdækning. Kun den manuelle afdækning fås som tilbehør til Maxim-skabe.

Automatiske natafdækninger betjenes manuelt med lyskontakten i skabet på højre hånd. Når skabenes lys slukkes fra venstre mod højre, sænkes natafdækningen, når lyset i det sidste skab slukkes. Omvendt tændes lyset fra højre mod venstre. En automatisk enhed kan maksimalt styre fire forlængelsesafdækninger.

Natafdækningens øvre og nedre grænser kan tilpasses med tilpasningshåndtaget på afdækningsmotoren. Fjernbetjening til alle lys og automatiske natafdækninger i samme butik kan også fås.

Kontroller med jævne mellemrum, at natafdækningen virker korrekt. Hvis afdækningen skal tilpasses, skal du kontakte din nærmeste serviceafdeling.

Bemærk Glaslåg og -døre skal åbnes og lukkes forsigtigt for at undgå skader. Vis kunderne, hvordan de bruges sikkert.

2. Forberedelser

2.1. Emballage

Transporter eller flyt møblet til dets bestemmelsessted i den originale fabriksemballage, når det er muligt. Emballagen kan genbruges.

2.2. Transportskade

Pak møblet ud, og se efter, om der er tegn på skade under tranporten. Giv straks dit forsikringsselskab, leverandøren eller producenten besked om beskadigelse af møblet.

2.3. Installation

Når du installerer møblet, skal du sørge for følgende:

- Området, hvor møblet står, skal være fladt og plant.
- Møblet må ikke stå i umiddelbar nærhed af varmekilder, som f.eks. en radiator, varmeblæser eller spotlys.
- Møblet må ikke udsættes for direkte sollys. Brug om nødvendigt persienner i vinduer i nærheden.
- Møblet er ikke placeret i nærheden af udstyr til aircondition eller områdets hovedindgang.

  Stærk træk kan øge temperaturen i skabet med flere grader.

Møblets korrekte placering optimerer temperaturforhold og ydelse.

Bemærk En varmedisk leveres altid med sine egne endestykker på grund af den høje temperatur. Det anbefales at have to endestykker mellem køle- og varmediske. To varmediske kan dog forbindes til hinanden uden endestykker.

2.4. Rengøring før brug

1. Rengør møblets overflader og opbevaringsrummet til fødevarer med et mildt flydende rengøringsmiddel, inden møblet tages i brug.

   Følg vejledningen angivet på rengøringsmidlet.

   Bemærk Sørg for, at alle rengøringsvæsker er klassificerede som ikke-toksiske og pH 6-8. Anvend ikke opløsningsbaserede rengøringsmidler.

2. Aftør alle overflader omhyggeligt.

2.5. Elektriske forbindelser

Bemærk Symbolet på skabet (en trekant med et lyn) angiver, at der under dækslet er komponenter og ledninger med højspænding. Kun personale, der er uddannet til at montere og servicere elektrisk udstyr, er tilladt adgang til områder med højspænding.

Møbler, der ikke har en indbygget maskinenhed, er forbundet til strømforsyningen ved en fast forbindelse.

Møbler, der har en indbygget maskinenhed, bruger enfaset AC-vekselstrøm med 230 V/50 Hz spænding. Stikkontakten skal være jordet, og kredsløbet skal have enten en 10 A langsom sikring eller en 16 A langsom sikring. Se mærkepladen (se *figur på side 3, figur A1/A2*) for at finde ud af, hvilken sikringsstørrelse der skal bruges. Det må ikke være andre apparater tilsluttet den samme sikring.

Møblets elektriske forbindelser er vist i ledningsdiagrammet, der er i plastiklommen på siden af den elektriske klemkasse. Læg altid ledningsdiagrammet tilbage efter brug.

For yderligere oplysninger om placering af mærkeplader og ledningsdiagrammer, se *figur på side 1-5* i starten af denne vejledning.

Pas på Alle elektriske forbindelser skal udføres af godkendt og uddannet personale og skal opfylde alle IEE-regler og lokale retningslinjer. Overholdes dette ikke, kan det resultere i personskade eller dødsfald.

3. Drift

3.1. Opstart

Møblerne er beregnet til fjerninstallation. Det firma, der installerer dt eksterne køleanlæg skal give tilstrækkelig oplæring og vejledning om brugen og placering af strømforsynings- og vedligeholdelseskontakter, der er nødvendig til udførelse af normal rengøring.

Ekspansionsventilerne i møblerne skal indstilles til den korrekte værdi, inden møblerne startes op. De indstilte værdier for termostater i skabene skal kontrolleres med et separat og præcist termometer.

Bemærk Ved møbler, der har en indbygget maskinenhed, findes køleudstyret – kompressor, kondensator og elektrisk udstyr – i maskinrummet på højre side af skabet fra betjeningssiden. Kølesudstyret starter, når stikket sættes i kontakten.

3.2. Driftstermostat

Den indvendige temperatur i skabene er termostatstyret. Under kølefasen åbner termostaten magnetventilen i kølerøret.

Bemærk I skabe, der har en indbygget maskinenhed, tænder termostaten (se *figur på side 3, figur B1-E1*) for kompressoren i maskinrummet.

Driftstermostaten i skabet indstilles, når skabet startes op. Indstillingen tager højde for både den temperatur, som de udstillede varerne kræver, og skabets driftstemperatur. Indstilling af termostaten til en lavere temperatur kan tilfryse og stoppe fordamperen.

Temperaturen i skabet skal kontrolleres med jævne mellemrum.

Driftstermostaten er indstillet med fabriksindstillingerne. Anvisninger i brugen af driftstermostaten findes i den særskilte brugermanual. Kontakt din serviceafdeling i tilfælde af problemer.

3.2.1. Eliwell ID 971

Eliwell ID 971 er en styring, der automatiserer afrimning af møblet ved brug af en termostat og temperaturføler.

3.2.1.1. Taster og menuer

Dette instrument er programmeret og styret vha. fire taster:

- **Pil OP** – ruller gennem menuerne, øger værdier, aktiverer den manuelle afrimningsfunktion.
- **Pil NED** – ruller gennem menuerne, sænker værdier, programmerbar efter parameter.
- **Tasten FNC** – afslutningsfunktion, programmerbar efter parameter.
- **Tasten SET** – åbner indstillinger og menuer, bekræfter kommandoer og viser alarmer.

Ved opstart udfører instrumentet en lampetest – skærmen og LED-indikatorerne blinker i et par sekunder for at bekræfte deres integritet og korrekte funktion.

Bemærk Møblets styreenhed er forudprogrammeret hos fabrikken. Tilpas ikke de indstillede værdier. Tilpasning af termostaten eller afrimningsværdier kan medføre at fordamperen fryser. Kontakt din nærmeste serviceafdeling eller forhandler i tilfælde af problemer.

Instrumentet har to hovedmenuer: menuen Maskinstatus og menuen Programmering.

3.2.1.2. Menuen Maskinstatus

1. Tryk kortvarigt på SET for at åbne menuen Maskinstatus. Hvis der ikke er nogen alarmer, vises mærkaten "SEt".
2. Rul gennem de andre mapper i menuen med OP eller NED.

   Mapper: Pb1 (føler 1 værdimappe), Pb2 (føler 2 værdimappe), SEt (mappe for indstillingsværdi).

   Justering af temperaturen

   a. Tryk kortvarigt på SET for at åbne menuen Maskinstatus. Mærkaten på "SEt" mappen vises.
   b. Tryk på SET igen for at vise indstillingsværdien. Værdien vises på skærmen.
   c. Skift indstillingsværdien med OP eller NED inden for 15 sekunder.

   Visning af følere

   Når den rigtige mærkat vises, skal du trykke på SET for at vise den tilsvarende følerværdi.

3.2.1.3. Programmeringsmenu

1. Tryk på SET i mere end fem sekunder for at åbne menuen Programmering.
2. Rul gennem mapperne med OP eller NED.
3. Tryk på SET for at åbne den ønskede mappe. Mærkaten på de først synlige parametre vises.
4. Rul gennem de andre parametre med OP eller NED.
5. Tryk kortvarigt på SET for at vælge det ønskede parameter.
6. Indstil den ønskede værdi med OP eller NED.
7. Tryk på SET for at bekræfte valget, og gå til det næste parameter.

Bemærk Hvis du ikke trykker på nogen taster i 15 sekunder eller trykker på FNC for at lukke funktionen, bekræftes den sidst viste værdi på skærmen, og du kommer tilbage til den foregående skærm.

Fabriksindstillinger

Parameterindstillingerne er forudindstillet fra fabrikken. Indstillingerne bør ikke ændres, medmindre det er nødvendigt.

3.2.1.4. Manuel aktivering af afrimningscyklussen

Tryk OP i fem sekunder for manuelt at aktivere afrimningscyklussen.

Hvis afrimningsforholdene ikke er tilstede (f.eks. hvis fordampningsfølertemperaturen er højere end afrimningsstoptemperaturen) blinker displayet tre (3) gange for at angive, at handlingen ikke udføres.

Diagnostik

Alarmtilstanden signaleres altid med alarmsummeren (hvis tilstede) og med alarmsymbolets LED-indikator.

- Alarmsignal som følge af en defekt termostatføler (føler 1) vises som E1 på instrumentskærmen.
- Alarmsignal som følge af en defekt fordampningsføler (føler 2) vises som E2 på instrumentskærmen.

3.2.1.5. Lysindikator

Position	Relateret funktion	Status
	Kompressor eller relæ 1	TIL når kompressoren startes, blinker ved forsinkelse, beskyttelse eller blokeret aktivering.
	Afrimning	TIL ved afrimning, blinker ved manuel aktivering.
	Alarm	TIL når alarmen er aktiveret, blinker når alarmen er lydløs.

3.3. Automatisk afrimning

Afrimning styres af en separat afrimningstimer, der indeholder en grænsetermostat. Afhængigt af møblet tager afrimningen ca. 30 minutter og udføres normalt 1-4 gange om dagen. Temperaturen i møblet stiger med et par grader under afrimning og fordamperventilatorerne stopper.

Bemærk Gusto SO-møbelet skal ikke afrimes, hvis det tømmes og slukkes om natten.

Afløbsvandet fra afrimning løber gennem et rør til afløbet eller føres til afløbet med en separat pumpe. Selvom afrimning sker automatisk, kan møblet også indstilles manuelt til afrimning. Kontakt din nærmeste serviceafdeling, hvis du har brug for hjælp til afrimning og rengøring.

Bemærk Møbler med en indbygget maskinenhed har en separat genfordampningsbakke til kondensvand, som skal tømmes manuelt. Gusto SO-frysedisken, F-modellen, skal altid have et afløb til afløbsvand, da der ikke er en genfordampningsbakke til fordampning. Da møblets afløb er på et andet niveau end på den normale Gusto SO-model, kan det normale afløbsvandrør ikke bruges.

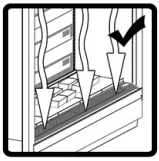
3.4. Fyldning af skabet

Når skabet fyldes, skal du sørge for, at luftcirkulationen ikke er hæmmet. Overhold skabets fyldningsgrænser. Overfyldning eller forkert fyldning af skabet hæmmer luftcirkulationen, og varernes temperatur i skabet vil stige.

Skabsdøren til Luxo FGD- og Nardo HGD-skabe kan låses i åben position med en låseanordning under opfyldning. Undgå at lade døren stå åben i længere perioder.

Sørg for, at de udstillede varer på øverste reol i Sofie SO DD- og Emilie SO DD-skabene ikke blokerer for luftkanalen på skabets forside. Placer ikke varer uden for det angivne område på varehylden. Se billederne nedenfor for at få yderligere oplysninger.

Når skabet fyldes:



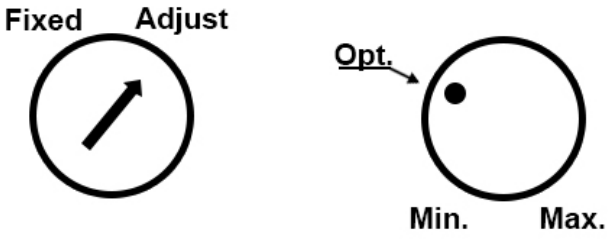
- Placer varerne forsigtigt.
- Brug ruminddelerne, så kold luft let kan passere mellem varerne.
- Brug passende varedisplayhylder til forskellige varer.
- Hav mindst 50 mm friplads mellem varerne og indersiden af skabets loftsoverflade.
- Placer ikke varer over fyldningsgrænsen. Se *figur på side 1 og 2* i starten af denne vejledning for at få yderligere oplysninger.
- Placer ikke varer, så de rækker ud over de forreste kanter på hylderne.
- Overskrid ikke den maksimale belastning på en hylde, 100 kg pr. meter.
- Placer ikke genstande oven på skabet.
- Stå ikke på glaskanterne.

Bemærk Skabet er ikke beregnet til at nedkøle eller opvarme varer, men til at opretholde den temperatur, de har, når de placeres i skabet. Fødevarer, der er koldere eller varmere (afhængigt af skabsmodel) end den angivne temperatur, bør ikke placeres i skabet.

Pas på Fyldnings- og vægtgrænser må ikke overskrides. Genstande, der falder eller slynges ned, kan være farlige for brugere.

3.5. Styring af ventilatorhastighed

Emilie og Sofie SO-skabe er udstyret med mulighed for at styre ventilatorens hastighed. Skabene har to drejeknapper som vist i billedet nedenfor: drejeknappen på venstre side med to positioner og potentiometeret på højre side. Ved indstillingen "Fixed" (Fast) kører ventilatoren ved maksimal hastighed, og potentiometeret til højre har ikke nogen virkning. Når kontakten på venstre side står på "Adjust" (Justering), kan ventilatorhastigheden styres med potentiometeret. Den passende hastighed afhænger af forholdene i omgivelserne, men som hovedregel er det mest effektivt at indstille potentiometeret til positionen mærket "Opt".



4. Vedligeholdelse

4.1. Rengøring

Følgende rengøringsprocedure skal udføres mindst to gange om året. Hvis varer, der opbevares i møblet, går i stykker eller lækker væske i møblet, skal møblet rengøres med det samme. Serveringsdiske skal rengøres hver dag.

Bemærk Møblet må ikke rengøres, mens ventilatorerne kører. Stop ventilatorerne ved at koble møblet fra strømforsyningen under rengøring.

Pas på Fordampere, kondensatorer og dele lavet af rustfrit stål kan have skarpe kanter. Bær beskyttelseshandsker, og udvis opmærksomhed for at undgå at skære dig.

1. Kobl møblet fra strømmen, eller drej den separate kontakt til rengøringspositionen.

   Skabsdøren til Luxo FGD- og Nardo HGD-skabe kan låses i åbenposition med en låseanordning under rengøring.

2. Tøm skabet.
3. Lad skabet varme op til rumtemperatur.
4. Fjern snavs.

   Brug ikke spidse eller skarpe genstande til at fjerne is fra fordamperen. Beskadigelse af spolen kan medføre kølemiddelslækage.

   For at gøre rengøringen hurtigere kan udsugningsgitret let løftes op i modellerne Spirit MD, Intro RI og Inspi SV. Se *figur på side 1* i starten af denne vejledning for at få yderligere oplysninger om placering af udsugningsgitre.

5. Se efter, om der er afløbsvand, og fjern det om nødvendigt.
6. Rengør møblets indvendige overflader med et mildt flydende rengøringsmiddel (ikke-toksisk, pH 6-8), og tør omhyggeligt overfladerne efter med en ren klud.
7. Start møblet op efter rengøringen.

Bemærk Ved møblet med en indbygget maskinenhed skal du kontrollere, at kondensatoren er ren, mindst en gang om måneden. Støvsug kondensatorens lameller om nødvendigt, og kontroller, at mellemrummene mellem lamellerne ikke er blokerede. Det forreste panel skal åbnes for eftersyn og vedligeholdelse.

Bemærk Ved Gusto SO-varmedisk model H, skal bakken midt i skabet på betjeningssiden (se *figur side 3, figur D2*) tømmes og rengøres hverdag. Trækket på bakken er 5 l (ca. 2 cm vand på bunden).

Bemærk I tilfælde af kølemiddelslækage skal alle varer i møblet kasseres, og møblet rengøres.

4.2. Fejlsøgning

Hvis møblet eller møblets udstyr er defekt, eller møblet ikke fungerer normalt, skal du sikre, at det ikke medfører fare for mennesker eller ejendom. Afbryd møblet om nødvendigt, og kontakt den nærmeste serviceafdeling.

4.3. Forstyrrelser i strømforsyningen

Kontroller, at møblet fungerer normalt efter en strømafbrydelse. Kontakt serviceafdelingen, hvis det er nødvendigt.

4.4. Eftersyn og reservedele

Møblets specifikationer er markeret på typeskiltet, som sidder på siden af klemkassen i diskskabe og oven på lampeanordningen på den forreste plade på reoler. Oplys skabstype, navn, serienummer og kontrolmærkerne på mærkepladen til din lokale autoriserede serviceafdeling.

Kun autoriserede installatører må udføre eftersyn og reparation af maskindele og elektrisk udstyr i møblet.

Brug kun de originale fastgørelsesanordninger, der leveres med møblet og producentens tilbehør til det specifikke møbel. Kontakt møbelleverandøren for at få flere oplysninger om fastgørelsesanordninger og tilbehør.

Bemærk Låsen til hovedstrømsafbryderen findes på strømforsyningsenheden i maskinrummet.

Bemærk Ventilatorer skal være slukket under eftersyn.

4.5. Bortskaffelse af udstyr

Når møblet har udtjent sin levetid, skal det bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler og retningslinjer. Opsøg ekspertråd ved bortskaffelse af miljøskadelige stoffer og ved brug af genbrugsmateriel.

EESTI

1. Sissejuhatus 2
1.1. Enne kasutamist 2
1.2. Garantii 2
1.3. Piirangud 2
1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus ja e-Visio MD, Intro RI ja Inspi SV 3
1.5. Maxim CI/FI 3
1.6. Luxo FGD 3
1.7. Nardo HGD 3
1.8. Iconic FSV 3
1.9. Gusto SO 4
1.10. Sofie SO 5
1.11. Emilie SO 5
1.12. Vera SO 6
1.13. Öökardinad, klaaskaaned ja -uksed 7
2. Ettevalmistused 7
2.1. Pakend 7
2.2. Transpordikahjustused 7
2.3. Paigaldamine 8
2.4. Kasutuseelne puhastamine 8
2.5. Elektriühendused 8
3. Tööpõhimõte 9
3.1. Seadme käivitamine 9
3.2. Termostaat 9
3.2.1. Eliwell ID 971 9
3.3. Automaatne sulatamine 11
3.4. Vitriini täitmine 11
3.5. Ventilaatorikiiruse juhtimine 12
4. Hooldus 13
4.1. Puhastamine 13
4.2. Rikkeotsing 14
4.3. Elektrikatkestus 14
4.4. Hooldus ja varuosad 14
4.5. Seadme utiliseerimine 14

1. Sissejuhatus

1.1. Enne kasutamist

Lugege see kasutusjuhend hoolikalt läbi. Siin selgitatakse, kuidas seadet õigesti ja ohutult paigaldada, kasutada ning hooldada.

Hoidke juhendit kindlas kohas, kus see on kättesaadav ka teistele kasutajatele.

Seade tuleb paigaldada ja kasutusele võtta kooskõlas tootja kasutusjuhendi, kehtivate eeskirjade ja normidega.

Kui külmriiulis või selle seadmestikus tekib rike või kui külmriiul ei tööta normaalselt, veenduge, et see ei sea ohtu inimesi ega vara. Vajaduse korral lülitage seade elektrivõrgust välja ja pöörduge lähima hooldusettevõtte poole. Kõik selle seadme kasutajad peavad teadma, kuidas seadet õigesti ja ohutult kasutada.

1.2. Garantii

Kõigil seadmetel on kahe (2) aasta pikkune vastupidavus- ja materjaligarantii, kui seadet kasutatakse normaaltingimustes. Ümbritseva keskkonna normaaltingimuste näidud ei tohi ületada järgmisi väärtusi:

- suhteline niiskus 60% RH;
- ruumi õhutemperatuur +25 °C;
- õhuvoolu kiirus külmriiuli ees 0,2 m/s.

Märkus Garantii ei laiene klaasi purunemisele (juhuslik või mitte).

1.3. Piirangud

Seadmeid on keelatud kasutada viisil, mida kasutusjuhendis pole kirjeldatud. Seadmes on lubatud hoida vaid selliseid toiduaineid, mis on loetletud käesolevas kasutusjuhendis või konkreetse seadme kasutusjuhendis.

Tootja ei vastuta juhtumite eest, mis on tingitud seadme kasutusjuhendi nõuete või kasutusjuhendis esitatud hoiatuste või juhiste eiramisest.

Märkus Seade on ette nähtud vaid siseruumides kasutamiseks.

Märkus Tuleohtlike või ohtlike vedelike seadmes hoidmine on rangelt keelatud.

Märkus Seadme sisse ja peale ronimine on keelatud. Seadme mis tahes osal seismine on keelatud.

Märkus RI seadme esipaneeli tuleb tõsta mõlema käega.

ETTEVAATUST Klaaskaante ja -ustega seadmete korral: olge sõrmede ja muude kehaosade vigastamise vältimiseks ettevaatlik.

1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus ja e-Visio MD, Intro RI ja Inspi SV

Spirit, e-Novus, e-Ventus and e-Visio MD, Intro RI ja Inspi SV vitriinkapid on mõeldud piimatoodete, töödeldud lihatoodete, poolfabrikaatide, salatite, töödeldud ja pooltöödeldud toitude, jookide, pakendatud liha, puuviljade ja köögiviljade jaoks. Ladustamistemperatuuride jäävad vahemikku 0...+2 °C, +2...+4 °C, +4...+8 °C, +8...+12 °C.

Veenduge, et kapi versioon ja ladustamistemperatuur sobivad ladustatavatele toodetele.

1.5. Maxim CI/FI

Maxim külmikud ja sügavkülmikud on mõeldud piimatoodete, pakitud liha, pakitud jäätiste ja külmutatud toidu säilitamiseks ja eksponeerimiseks. Säilitustemperatuuride vahemikud on külmiku puhul +2...+4 °C ja sügavkülmiku puhul -23...-21 °C.

Veenduge, et seadme mudel ja säilitustemperatuur vastavad seadmes säilitatavatele toodetele.

1.6. Luxo FGD

Luxo FGD külmikud ja sügavkülmikud on mõeldud jookide, jäätiste ja külmutatud toitude säilitamiseks ja eksponeerimiseks. Säilitustemperatuuride vahemikud on külmiku (FGD FC) puhul +2...+4 °C ja sügavkülmiku (FGD FF) puhul -25...-23 °C.

Veenduge, et seadme mudel ja säilitustemperatuur vastavad seadmes säilitatavatele toodetele.

1.7. Nardo HGD

Modulaarsed Nardo HGD külmikud ja sügavkülmikud on mõeldud jäätiste, külmutatud toitude ja valmiseinete säilitamiseks ja eksponeerimiseks. Säilitustemperatuuride vahemikud on külmikute puhul +2...+4 °C ja sügavkülmikute puhul -23...-21 °C.

Veenduge, et seadme mudel ja säilitustemperatuur vastavad seadmes säilitatavatele toodetele.

1.8. Iconic FSV

Iconic FSV jahutusega vitriinkapid on mõeldud jäätiste ja teiste külmutatud kaupade ladustamiseks ja väljapanemiseks. Ladustamise temperatuurivahemik on –25 ... –23 °C.

Veenduge, et vitriinkapi versioon ja ladustamistemperatuur sobivad selles ladustatavatele toodetele.

ETTEVAATUST Iconicu vitriinkapi uste avamisel pange tähele, et avamismehhanism on kergendatud ja et uksed avaneks veidi suunaga üles. Kui uks on avatud, ulatub ukse alumine nurk veidi rohkem välja, kui see ulatuks siis, kui uks on normaalses, vertikaalses asendis. Selle tagajärjeks võib olla ootamatu kokkupõrge. Uksed sulguvad seetõttu ka pehmelt ja aeglaselt. Ärge vajutage ega lööge ust jõuga tugevalt kinni, laske sel gravitatsiooni mõjul sulguda.

Avage ja sulgege uksi ettevaatlikult, et vältida õnnetusi.

Õpetage kliente uksi ohutult kasutama.

Ärge kinnitage uste külge materjale, nt hinnasilte.

1.9. Gusto SO

Gusto SO teenindus- ja iseteenindusvitriinid on mõeldud suure hulga erinevate toitude ja toiduainete, sealhulgas piimatoodete, töödeldud liha, valmiseinete, salatite, pool- ja valmistoodete ning pakendatud liha säilitamiseks ja eksponeerimiseks Gusto SO vitriine on saadaval sügavkülmutatud, jahutatud ja soojendatud toodete jaoks.

Gusto SO vitriine on saadaval erinevate säilitustemperatuurivahemikega. Saadaolevad versioonid:

- autonoomse külmagregaadita seadmed, 0-versioon, jahutamine toimub keskagregaadi poolt;
- autonoomse külmagregaadiga seade, M-versioon, varustatud kohaliku jahutussüsteemiga;
- sügavkülmik, F;

  Seadme temperatuurivahemik on –21...–18° C. Elektrooniline termostaat ja valgusti lüliti asuvad seadme teeninduspoole paremas allnurgas. Ventilaatoriga aurusti asub seadme sees, teenindusava kaante all.

- soojusvitriin, H;

  Vitriini küttesüsteem koosneb kahest kütteseadmest:

  - vitriini ülaosas paikneb soojendusradiaator. Kui toitejuhe on ühendatud elektrivõrku ja vitriini toide on sisse lülitatud, on radiaator alati sisse lülitatud (vt *lk 3 joonist B2*). Kütte, millega kaasneb ka seadme valgustus, väljalülitamiseks automaatfunktsiooni ei ole.
  - Kütteelemendid on paigaldatud säilitusruumi põhja. Vitriinil Gusto H on viis või seitse elementi. Elementide väljundvõimsust reguleerib termostaat (vt *vt lk 3 joonist C2*). Termostaadi jaoks saab seada vajaliku temperatuuri, mis tavaliselt on +70 °C. Suurim võimalik temperatuur on +90 °C.

Märkus Seadme sisepinnad ning valgusti ja radiaatori katted on väga kuumad. Kandke kaitsekindaid.

Märkus Esiklaasi tõstke mõlema käega. Viige klaas sujuvalt ülemisse asendisse.

ETTEVAATUST Ärge kasutage klaasi tõstmiseks liigset jõudu ja langetage klaas sujuvalt.

Veenduge, et seadme mudel ja säilitustemperatuur vastavad seadmes säilitatavatele toodetele.

1.10. Sofie SO

Kahekorruselised (DD) vitriinimudelid Sofie SO on mõeldud väga erinevate toiduainete ning toitude, kaasa arvatud juustude, lihatoodete, mugavustoitude, salatite, valmis- ja pooltoodete ning pakendatud liha hoidmiseks ja näitamiseks.

Vitriinid Sofie SO DD on saadaval värskete ja pakendatud toodete jaoks ning neid pakutakse eri säilitamiseks vajalike temperatuurivahemike jaoks. Saadaval on järgmised vitriinitüübid.

- Vitriin ilma autonoomse külmagregaadita, 0-versioon, jahutuse tagab keskagregaat.
- Vitriin eraldi jahutusega ülemise ja alumise korruse jaoks, mille saab eraldi välja või sisse lülitada.

Märkus

- Esiklaasi avades hoidke seda mõlema käega kinni. Liigutage klaas ettevaatlikult alla.
- Ärge unustage vitriini ülemist korrust tühjaks teha ja ööseks välja lülitada.
- Puhastage tilgakogumisvanni kord nädalas. Tilgakogumisvann on ülemisel korrusel aurusti all.
- Puhastage välispindu kord päevas.

Kasutage ainult Norpe jää- või lihariiuleid. Norpe garanteerib vitriinide töö ainult tootja originaaltarvikuid kasutades.

Vitriinil on automaatne sulatussüsteem. Peale selle tuleb vitriini olenevalt töötingimustest vähemalt kaks korda aastas või sagedamini käsitsi sulatada.

ETTEVAATUST Ärge suruge klaasi jõuga üles ega lööge seda alla.

Kontrollige, kas vitriinimudel ja säilitustemperatuur on seadmes säilitatavatele toodetele sobivad.

1.11. Emilie SO

Emilie SO kahe riiuliga (DD) vitriinkapi mudelid on mõeldud paljude toitude ja toiduainete ladustamiseks ning väljapanemiseks, näiteks juustude, liha, poolfabrikaatide, salatite, töödeldud ja pooltöödeldud toitude ning pakendatud liha jaoks.

Emilie SO vitriinid on saadaval nii värskete kui ka pakendatud toodete väljapanemiseks ning neid tarnitakse mitmete ladustamistemperatuuride vahemikega. Vitriinkappide versioonid on järgmised:

- integreeritud masinata vitriinkapid, versioon 0, jahutab keskjahutusüksus;
- ülemise ja alumise riiuli eraldi jahutusega vitriinkapp, mille jahutust (ja ka valgustust) saab eraldi välja lülitada;
- ülemise riiuli saab muuta ümber selvevitriinkapiks. Selleks liigutage ülemise riiuli klaas tagumisse asendisse.

Märkus

- Ülemise riiuli klaasi avamisel hoidke seda kindlasti kahe käega. Liigutage klaas ettevaatlikult tagumisse asendisse.
- Ärge unustage vitriinkapi ülemist riiulit ööseks välja lülitada ja tühjendada.
- Ärge unustage puhastada tilgaalust hoolikalt vähemalt kord nädalas. Tilgaalus paikneb ülemisel riiulil aurusti all.
- Puhastage välispindu iga päev.

Kasutage ainult Norpe jääeemaldusvahendeid või lihariiuleid. Norpe ei garanteeri vitriinkapi tööd juhul, kui ei kasutata tootja lisaseadiseid.

Vitriinkapp sisaldab automaatset jääeemaldussüsteemi. Lisaks sellele tuleb jääd kapist olenevalt töötingimustest vähemalt kaks korda aastas või isegi sagedamini käsitsi eemaldada.

ETTEVAATUST Ärge suruge klaasi üles ega virutage seda alla.

Veenduge, et vitriinkapi versioon ja ladustamistemperatuur sobivad selles ladustatavatele toodetele.

1.12. Vera SO

Vera SO kolme riiuliga (TD) vitriinkapimudelid on mõeldud paljude toitude ja toiduainete ladustamiseks ja väljapanemiseks, näiteks juustude, liha, poolfabrikaatide, salatite, töödeldud ja pooltöödeldud toitude ja pakendatud liha jaoks.

Vera SO vitriin on saadaval nii värskete kui pakendatud toodete väljapanemiseks ning seda tarnitakse mitmete ladustamistemperatuuride vahemikega. Vitriini versioonid on järgmised.

- Integreeritud masinata vitriinid, versioon 0, jahutab keskjahutusüksus.
- Riiulite eraldi jahutusega vitriin, mille jahutust (ja ka valgustust) saab eraldi välja lülitada.

  Alumise riiuli tagumist ladustamiskohta jahutatakse alumise riiuli eesmise aurutiga, seetõttu ei ole seda võimalik eraldi kasutada.

Märkus

- Eesmise klaasi avamisel hoidke seda kindlasti kahe käega. Liigutage klaas ettevaatlikult avatud asendisse.
- Klaasist liuguksed tuleb vitriini õige temperatuuri säilitamiseks alati pärast kasutamist sulgeda.
- Ärge unustage vitriinkapi ülemist riiulit ööseks välja lülitada ja ära tühjendada.
- Tühjendage tilgaalust kindlasti hoolikalt vähemalt kord nädalas. Tilgaalus paikneb ülemisel riiulil aurusti all.
- Puhastage välispindu iga päev.
- Ülemise riiuli ventilaatori saab puhastamiseks välja lülitada.
- Kui teie Vera vitriin on varustatud valikulise niisutussüsteemiga, järgige süsteemi tootja erijuhiseid selle kasutamiseks ja hooldamiseks.

Kasutage ainult Norpe jääeemaldusvahendeid või lihariiuleid. Norpe ei garanteeri vitriinkapi tööd juhul, kui ei kasutata tootja lisaseadiseid.

Kapp sisaldab automaatset jääeemaldussüsteemi. Lisaks sellele tuleb jääd kapist vähemalt kaks korda aastas või isegi sagedamini käsitsi eemaldada olenevalt töötingimustest.

ETTEVAATUST Ärge lükake klaasi üles ega suruge või lööge seda alla.

Veenduge, et vitriinkapi versioon ja ladustamistemperatuur sobivad selles ladustatavatele toodetele.

1.13. Öökardinad, klaaskaaned ja -uksed

Olenevalt tüübist võivad vitriinimudelid Spirit, e-Ventus, e-Novus MD, Inspi SV, Intro RI, Maxim, Sofie SO ja Emilie SO olla varustatud kardinate, kaaskaante või -ustega.

- Olge öökardinatega ümberkäimisel hoolikas.
- Ärge laske kardinatel ilma kinnihoidmata vedru jõul sisse kerida (kinni plaksatada).
- Kardinat lahti või kinni tõmmates hoidke alati käepidemest kinni, et mitte kahjustada vedru või kardinamehhanismi.

Märkus Vitriinimudeli Maxim öökardinat lahti või kinni tõmmates hoidke kardinat horisontaalselt kardinahoidiku suhtes 90-kraadise nurga all. Kui kardinat liigutatakse vale nurga all, võib mõni kinniti või kardinahoidik kardina servad katki rebida.

Vitriinimudelid Spirit, e-Ventus, e-Novus MD ja Intro RI võivad olla varustatud käsitsi või mootoriga liigutatava kardinaga. Vitriinimudelite Maxim jaoks on saadaval ainult käsitsi liigutatav variant.

Mootoriga liigutatavaid öökardinaid saab liigutada käsitsi vitriini paremal küljel oleva lülitiga. Kui vitriinide tuled lülitatakse välja ja need kustuvad vasakult paremale, laskub öökardin alla, kui vitriini viimane tuli kustub. Tuled lülituvad sisse paremalt vasakule. Üks mootor saab liigutada maksimaalselt nelja järjestikust kardinat.

Öökardina ülemist ja alumist piiri saab reguleerida kardinamootoril oleva reguleerimisvändaga. Samuti saab juhtida kõiki poes olevaid lampe ja öökardinaid kaugjuhtimise teel.

Kontrollige regulaarselt, et öökardinad töötavad korralikult. Kui kardinat on vaja reguleerida, pöörduge lähima hooldusettevõtte poole.

Märkus Klaaskaasi ja -uksi tuleb ettevaatlikult avada ning sulgeda, et vältida kahjustusi. Õpetage klientidele, kuidas neid ohutult käsitseda.

2. Ettevalmistused

2.1. Pakend

Võimaluse korral transportige seade paigalduskohta originaalpakendis. Pakkematerjalid on taastöödeldavad.

2.2. Transpordikahjustused

Pakkige seade lahti ja veenduge, et seadmel ei esine transpordikahjustusi. Kahjustuste ilmnemisel teavitage sellest kohe kindlusettevõtet, seadme tarnijat või tootjat.

2.3. Paigaldamine

Külmriiuli paigaldamisel pöörake tähelepanu järgmistele asjaoludele:

- et pind seadme all oleks sile ja tasane;
- et seade ei jääks radiaatori, soojapuhuri, kohtvalgusti ega muude soojusallikate vahetusse lähedusse.
- et seade ei jääks otsese päikesevalguse kätte, vajadusel katke aknad rulooga;
- et seade ei jääks kliimaseadme või ruumi peasissekäigu vahetusse lähedusse.

  Tuuletõmbus võib seadmes olevat temperatuuri mitme kraadi võrra tõsta.

Seadme õige paigaldamine tagab optimaalsed temperatuuri- ja kasutustingimused.

Märkus Kõrge temperatuuri tõttu on soojusvitriin alati varustatud oma otsapaneeliga. Jahutuse ja soojendusega vitriinide vahele tuleks alati paigaldada kaks otsapaneeli. Kaks soojusvitriini võib siiski ilma otsapaneelita kokku ühendada.

2.4. Kasutuseelne puhastamine

1. Enne seadme kasutamist puhastage selle välispinnad ja toiduainete säilitusruum lahja puhastusvedelikuga.

   Järgige puhastusvahendi kasutusjuhiseid.

   Märkus Veenduge, et kõik puhastusvahendid oleksid klassifitseeritud kui mittemürgised ja et nende pH jääks vahemikku 6–8. Ärge kasutage lahusel baseeruvaid puhastusvahendeid.

2. Kuivatage pinnad hoolikalt.

2.5. Elektriühendused

Märkus

Seadmele märgitud sümbol (välgunool kolmnurga sees) hoiatab, et kattepaneeli all on pingestatud osad ja juhtmed. Pingestatud seadmetega võivad töötada ainult elektriseadmestiku paigaldamist ja hooldamist käsitleva väljaõppe läbinud isikud.

Integreeritud seadmeteta kapid on ühendatud elektrivõrguga püsiühenduse kaudu.

Integreeritud masinamooduliga kapid töötavad ühefaasilise AC-vooluga ja pingel 230 V/50 Hz. Elektripistik tuleb maandada ja vooluringi tuleb varustada kas 10 A inertkaitsmega või 16 A inertkaitsmega. Kontrollige kaitsme suuruse kindlaksmääramiseks andmesilti (vt *jooniste leht 3, joonis A1/A2*). Muid seadmeid ei või sama kaitsmega ühendada.

Seadme elektriühendused on näidatud elektrikilbi külge kinnitatud kiletaskus oleval elektriskeemi joonisel. Pärast kasutamist pange elektriskeem alati taskusse tagasi.

Lisateavet tootesiltide ja lülitusskeemide kohta leiate *jooniste lehtedelt 1–5* , mis paiknevad kasutusjuhendi alguses.

ETTEVAATUST

Elektriühendusi võivad teha ainult selleks volitatud ja vastava väljaõppega elektrikud vastavalt IEE standarditele ja kohalikele eeskirjadele. Nimetatud nõuete eiramine võib põhjustada raskeid või eluohtlike vigastusega õnnetusi.

3. Tööpõhimõte

3.1. Seadme käivitamine

Vitriinid on ette nähtud ühendada keskagregaadiga. Külmriiuli/külmutusseadme paigaldanud ettevõte peab andma vajalikud juhised ja väljaõppe seadme kasutamise ning toite- ja hooldusülitite asukoha kohta, et seadet saaks õigesti puhastada.

Enne seadmete käivitamist tuleb seadmete paisventiilid reguleerida vastavalt ettenähtud väärtustele. Termostaatide seadeväärtusi tuleb kontrollida seadmekomplekti mitte kuuluva täpse termomeetri abil.

Märkus Autonoomse külmagregaadiga vitriinide jahutussüsteem – kompressor, aurusti ja elektriseadmed – paiknevad vitriini seadmeruumis, teeninduspoolelt vaadates paremal pool. Jahutussüsteem käivitub, kui toitepistik ühendatakse elektrivõrgu pistikupessa.

3.2. Termostaat

Vitriinide sisetemperatuuri mõõdetakse termostaatidega. Jahutusetapi ajal avab termostaat jahutuskontuuri magnetventiili.

Märkus Autonoomse külmagregaadiga vitriinide puhul lülitab termostaat (vt *joonis lk 3, joonised B1–E1*) sisse seadmeruumis oleva kompressori.

Vitriini termostaat seadistatakse, kui seade kasutusse võetakse. Seadistamisel võetakse arvesse toodete jahutamiseks vajalikku temperatuuri ja vitriini töötemperatuuri. Kui termostaat madalamale temperatuurile seadistada, võib aurusti jäätuda ja seisma jääda.

Vitriini temperatuuri tuleb regulaarselt kontrollida.

Termostaat on tehases seadistatud. Termostaadi juhised leiate termostaadi kasutusjuhendist. Probleemide korral pöörduge hooldusettevõtte poole.

3.2.1. Eliwell ID 971

Eliwell ID 971 on vitriini juhtimisseade, mis termostaadi ja temperatuurianduri abil juhib automaatselt seadme sulatamist.

3.2.1.1. Nupud ja menüüd

Seadme programmeerimiseks ja juhtimiseks on neli nuppu:

- **ülesnool** – menüüs liikumiseks, väärtuste suurendamiseks, käsitsisulatusfunktsiooni aktiveerimiseks.
- **allanool** – menüüs liikumiseks, väärtuste vähendamiseks, parameetriti programmeeritav.
- **nupp FNC** – funktsioonist väljumiseks, parameetriti programmeeritav.
- **nupp SET** – seadepunktidele ja menüüdele juurdepääsuks, käskude kinnitamiseks, häirete kuvamiseks.

Käivitamisel testib seade tulesid – näidik ja tuled vilguvad süsteemi tervikluse ja õige töö kontrollimiseks mõne sekundi.

Märkus Vitriinikontroller on tehases eelprogrammeeritud. Ärge reguleerige vaikeväärtusi. Termostaadi või sulatamisväärtuste muutmine võib põhjustada aurusti külmumise. Probleemide tekkimisel pöörduge lähima hooldusettevõtte või edasimüüja poole.

Seadmel on kaks põhimenüüd: menüü Machine Status (Seadme olek) ja menüü Programming (Programmeerimine).

3.2.1.2. Menüü Machine Status

1. Menüüsse Machine Status (Seadme olek) pääsemiseks vajutage kiiresti nuppu SET. Kui häireteateid pole, kuvatakse kiri "SEt".
2. Liikuge üles- või allanoolte abil menüü muudest kaustadest läbi.

   Kaustad: Pb1 (sondi 1 väärtuse kaust), Pb2 (sondi 2 väärtuse kaust), SEt (lähtepunkti sätte kaust).

   Temperatuuri reguleerimine

   a. Menüüsse Machine Status (Seadme olek) pääsemiseks vajutage kiiresti nuppu SET. Kuvatakse kausta "SEt" tähistav kiri.
   b. Lähtepunkti (Setpoint) väärtuse kuvamiseks vajutage uuesti nuppu SET. Väärtus kuvatakse näidikul.
   c. Muutke väärtust Setpoint üles- või allanoolte abil 15 sekundi jooksul.

   Sondide kuvamine

   Vastava teksti ilmumisel vajutage sellega seotud sondi väärtuse kuvamiseks nuppu SET.

3.2.1.3. Menüü Programming

1. Menüüsse Programming (Programmeerimine) pääsemiseks hoidke nuppu SET all vähemalt viis sekundit.
2. Liikuge kaustades üles- või allanoolte abil.
3. Soovitud kausta avamiseks vajutage nuppu SET. Kuvatakse esimese nähtava parameetri silt.
4. Liikuge üles- või allanoolte abil muude parameetrite seas.
5. Soovitud parameetri valimiseks vajutage kiiresti nuppu SET.
6. Soovitud väärtuse valimiseks kasutage üles- või allanoolt.
7. Valiku kinnitamiseks ja järgmise parameetri juurde liikumiseks vajutage nuppu SET.

Märkus Kui te ei vajuta 15 sekundi vältel ühtegi nuppu ega vajuta funktsioonist väljumiseks nuppu FNC, siis viimane näidikul olnud väärtus kinnitatakse ning naasete eelmisele kuvale.

Tehasesätted

Parameetrisätted on tehases eelreguleeritud. Neid seadeid ei tohi tungiva vajaduseta muuta.

3.2.1.4. Sulatustsükli käsitsi aktiveerimine

Sulatustsükli käsitsi aktiveerimiseks hoidke ülesnoolenuppu 5 sekundi vältel all.

Kui sulatamiseks vajalikud tingimused puuduvad (nt aurustisondi temperatuur on sulatamise peatamise temperatuurist kõrgem), vilgub näidik kolm (3) korda, andes sellega märku, et toimingut ei sooritata.

Diagnostika

Häireolukorrast annab alati märku signaal (olemasolul) ning häireikooni tule süttimine.

- Termostaadisondi (sond 1) tõrke põhjustatud häiresignaali tähistab seadme näidikul kiri E1.
- Aurustisondi (sond 2) tõrke põhjustatud häiresignaali tähistab seadme näidikul kiri E2.

3.2.1.5. Näidikutuled

Asukoht	Seostuv funktsioon	Olek
	Kompressor või relee 1	PÕLEB, kui kompressor alustab tööd. Vilgub viivituse, kaitse või blokeerumise korral.
	Sulatamine	PÕLEB sulatamise ajal. Vilgub, kui sulatamine on käsitsi aktiveeritud.
	Häire	PÕLEB häire ajal. Vilgub, kui häire on vaigistatud.

3.3. Automaatne sulatamine

Sulatust juhib vastav piirtermostaadiga ajarelee. Sulatus kestab umbes 30 minutit ja toimub tavaliselt 1 kuni 4 korda päevas, sõltuvalt seadme mudelist. Sulatamise ajal tõuseb seadme sisetemperatuur mõne kraadi võrra ning aurusti ventilaatorid seiskuvad.

Märkus Kui Gusto SO külmik ööseks tühjendatakse ja välja lülitatakse, siis pole sulatust vaja kasutada.

Sulatusvesi voolab toru kaudu kanalisatsiooni või pumbatakse sinna eraldioleva pumba abil. Sulatus on küll automaatne, kuid seadme võib sulatusrežiimile lülitada ka käsitsi. Kui vajate seoses sulatuse ja puhastusega abi, pöörduge lähima hooldusettevõtte poole.

Märkus Autonoomse külmagregaadiga külmikutel on sulatusvee kogumise vann, mida tuleb käsitsi tühjendada. Gusto SO külmikul F peab sulatusvee jaoks olema alati külmikule vastav äravooluava, kuna sellel pole sulatusvee kogumise vanni. Kuna külmiku äravooluava pole tavalise Gusto SO mudeliga võrreldes samal kõrgusel, ei saa tavalist vee äravoolutoru kasutada.

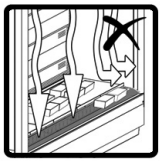
3.4. Vitriini täitmine

Vitriini täitmisel kaubaga jälgige, et jahutusõhu ringlemine ei oleks takistatud. Järgige seadmel märgitud täitmispiiri. Kauba vale paigutus või seadme ülekoormamine takistab õhuringlust ja tõstab vitriini paigutatud toodete temperatuuri.

Vitriinimudelite Luxo FGD ja Nardo HGD uksed saab laadimise ajaks vastava luku abil lahtisesse asendisse lukustada. Vältige ukse lahtihoidmist pikemat aega.

Vitriinkappide Sofie SO DD ja Emilie SO DD puhul veenduge, et ülemisele riiulile välja pandud tooted ei blokeeri vitriinkapi esiküljel olevat õhulõõri. Ärge pange tooteid väljapoole ettenähtud ala tooteriiulil. Lisateabe saamiseks vaadake allolevaid pilte.

Vitriini täitmisel:



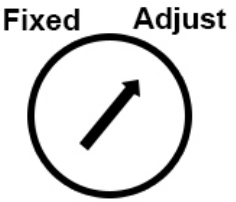
- olge toodete paigutamisel hoolikas;
- kasutage vaheseinu, et juhtida külma õhku paremini toodete vahele;
- kasutage eri toodete jaoks sobivaid kaubariiuleid;
- jätke toodete ja vitriini sisemise laepinna vahele vähemalt 50 mm vaba ruumi;
- ärge pange seadmesse tooteid üle täitmispiiri. Lisateabe saamiseks vaadake juhendi alguses olevaid *jooniseid lk 1 ja 2*;
- ärge paigutage tooteid nii, et need ulatuvad üle riiulite esiservade;
- ärge ületage riiulitele lubatud maksimaalset koormust (100 kg/m);
- ärge asetage tooteid vitriini peale;
- ärge seiske klaasist serva peal.

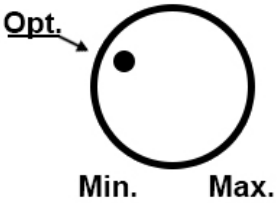
Märkus Vitriin ei ole ette nähtud toodete jahutamiseks ega soojendamiseks, vaid toodete temperatuuri säilitamiseks. Vitriini ei tohi asetada määratud temperatuurist külmemat või soojemat kaupa (olenevalt vitriinitüübist).

ETTEVAATUST Täitmis- ja koormuspiiri ei tohi ületada. Allakukkuvad tooted võivad ohustada kasutajaid.

3.5. Ventilaatorikiiruse juhtimine

Vitriinkapid Emilie ja Sofie SO on varustatud ventilaatorikiiruse juhtimise võimalusega. Vitriinkappidel on kaks näiturit, mis on näidatud allpool pildil: vasakpoolne kahe asendiga näiturlüliti ja parempoolne potentsiomeeter. Olekusse „Fixed" („Fikseeritud") seadmisel töötab ventilaator maksimumkiirusel ja parempoolset potentsiomeetrit ei ole võimalik kasutada. Kui vasakpoolne lüliti seatakse asendisse „Adjust" („Reguleerimine"), on võimalik ventilaatori kiirust potentsiomeetriga juhtida. Sobiv kiirus sõltub keskkonnatingimustest, kuid reeglina on kõige tõhusam seada potentsiomeeter asendisse tähisega „Opt".





4. Hooldus

4.1. Puhastamine

Vähemalt kaks korda aastas tuleb seadet puhastada järgmisel viisil. Kui seadmes säilitatav toode puruneb või lekib, tuleb seade viivitamatult puhastada. Teenindusvitriine tuleks puhastada iga päev.

Märkus Kui ventilaatorid töötavad, ei tohi külmriiulit puhastada. Ventilaatorite väljalülitamiseks ühendage seade puhastamise ajaks elektrivõrgust lahti.

ETTEVAATUST Aurustid, kondensaatorid ja roostevabast terasest osad võivad olla teravate äärtega. Lõikehaavade vältimiseks kandke kaitsekindaid ja olge ettevaatlik.

1. Lülitage seade elektrivõrgust välja või keerake vastav lüliti puhastusasendisse.

   Seadmete Luxo FGD ja Nardo HGD ust on võimalik seadme puhastamise ajaks vastava riiviga avatud asendisse lukustada.

2. Tühjendage külmriiul.
3. Oodake, kuni seade soojeneb ümbritseva õhu temperatuurini.
4. Eemaldage praht.

   Aurustist jää eemaldamiseks ärge kasutage orasid ega teravaid tööriistu. Mähise vigastus võib põhjustada külmutusaine lekke.

   Seadme puhastamise kiiremaks muutmiseks on mudelitel Spirit MD, Intro RI ja Inspi SV võimalik äravoolurest kergesti üles tõsta. Lisateavet äravoolurestide asukoha kohta leiate juhendi algusest (vt *jooniste lk 1*).

5. Kui seadmes on sulavett, siis eemaldage see.
6. Puhastage seadme sisepindu pehmetoimelise puhastusvedelikuga (mittemürgine, pH 6–8) ja kuivatage pinnad hoolikalt puhta lapiga.
7. Pärast puhastamist lülitage seade sisse.

Märkus Autonoomse külmagregaadiga seadmete puhul kontrollige vähemalt kord kuus, kas kondensaator on puhas. Puhastage kondensaatoriribid tolmuimejaga ja kontrollige, kas ribidevaheline ruum on puhas. Esipaneel tuleb puhastamiseks ja tehnohoolduseks avada.

Märkus Gusto SO soojendusega vitriin H puhul tuleb iga päev tühjendada ja puhastada seadme keskel teeninduspoolel asuvat põhja (vt *jooniste lk 3 joonist D2*). Põhja süvis on c. 5 L (umbes 2 cm vett põhjas).

Märkus Külmutusaine lekke korral tuleb kõik vitriinis olevad tooted kõrvaldada ja seejärel vitriin puhastada.

4.2. Rikkeotsing

Kui külmriiulis või selle seadmestikus tekib rike või kui külmriiul ei tööta normaalselt, veenduge, et see ei sea ohtu inimesi ega vara. Vajadusel lülitage seade elektrivõrgust välja ja pöörduge lähima hooldusettevõtte poole.

4.3. Elektrikatkestus

Pärast elektrikatkestust kontrollige, kas seade töötab normaalselt. Vajaduse korral pöörduge lähimasse hooldusettevõttesse.

4.4. Hooldus ja varuosad

Seadme tehnilised andmed on kirjas andmesildil, mis tagantlaetavatel seadmetel on kinnitatud elektrikilbi küljele ja eestlaetavatel seadmetel ülemise esipaneeli ülemise valgusti kinniti külge. Teatage volitatud hooldusettevõttele seadme tüüp, nimetus, seerianumber ja andmesildile märgitud kontrolltähised.

Külmriiulit ja selle seadmestikku võivad hooldada ja remontida vaid vastava väljaõppega mehaanikud.

Kasutage ainult seadmega kaasas olevaid või tootja poolt vastavale seadmele ette nähtud originaalosi. Lisateavet osade ja tarvikute kohta saate seadme müüjalt.

Märkus Peatoitelüliti asub seadmeruumi elektrikilbis.

Märkus Hooldamise ajaks tuleb ventilaatorid välja lülitada.

4.5. Seadme utiliseerimine

Seadme kasutusaja lõppemisel tuleb seade utiliseerida vastavalt kohalikele eeskirjadele ja nõuetele. Keskkonnaohtlike või taastöödeldavate materjalide utiliseerimisel kasutage spetsialistide abi.

РУССКИЙ

1. Введение 2
1.1. Перед эксплуатацией 2
1.2. Гарантийные обязательства 2
1.3. Ограничения 2
1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus и e-Visio MD, Intro RI и Inspi SV 3
1.5. Maxim CI/FI 3
1.6. Luxo FGD 3
1.7. Nardo HGD 3
1.8. Iconic FSV 3
1.9. Gusto SO 4
1.10. Sofie SO 5
1.11. Emilie SO 6
1.12. Vera SO 6
1.13. Ночные шторки, стеклянные крышки и дверцы 7
2. Подготовительные операции 8
2.1. Упаковка 8
2.2. Повреждение при транспортировке 8
2.3. Установка 8
2.4. Чистка перед началом эксплуатации 9
2.5. Электрические соединения 9
3. Принцип работы 10
3.1. Пуск 10
3.2. Порядок работы с термостатом 10
3.2.1. Eliwell ID 971 10
3.3. Автоматическое размораживание 12
3.4. Загрузка витрины 13
3.5. Управление скоростью работы вентилятора 14
4. Техническое обслуживание 14
4.1. Чистка 14
4.2. Устранение неисправностей 15
4.3. Перерыв в подаче питания от сети 15
4.4. Техническое обслуживание и запасные части 15
4.5. Утилизация оборудования 16

1. Введение

1.1. Перед эксплуатацией

Внимательно прочитайте инструкции, в которых описано, как правильно и безопасно устанавливать, эксплуатировать и обслуживать витрину.

Храните эти инструкции в надежном месте, доступном другим пользователям.

Установка и ввод в эксплуатацию витрины должны выполняться в соответствии с указаниями изготовителя, а также местными нормами.

При обнаружении повреждений витрины или ее оборудования, а также при сбоях в ее работе убедитесь в том, что неполадки не представляют опасности для людей или имущества. При необходимости отключите витрину от источника питания и обратитесь в ближайший сервисный центр. Все пользователи должны ознакомиться с правилами техники безопасности и эксплуатации витрины.

1.2. Гарантийные обязательства

На каждую витрину и используемые в ней материалы предоставляется двухгодичная гарантия в случае соблюдения нормальных условий эксплуатации. Должны соблюдаться указанные ниже условия.

- Относительная влажность воздуха: 60 %
- Температура окружающей среды: +25 °C
- Фронтальный воздушный поток: не более 0,2 м/с

Внимание Гарантия не распространяется не на какие повреждения стекла (случайные или умышленные).

1.3. Ограничения

Запрещено использовать витрину в целях, не указанных в этой инструкции. В витрине могут храниться только те продукты, которые указаны в данной инструкции или брошюре с описанием витрины.

Изготовитель не несет никакой ответственности за неисправности, которые явились результатом эксплуатации холодильного шкафа с нарушением этой инструкции, игнорирования предупреждений или невыполнения указаний этой инструкции.

Внимание Витрина предназначена для эксплуатации только в помещении.

Внимание Строго запрещается хранение легко воспламеняющихся или опасных жидкостей.

Внимание Запрещается залезать внутрь витрины и на нее. Запрещается вставать на какие-либо детали витрины.

Внимание Переднюю панель витрины RI следует поднимать, удерживая ее обеими руками.

ОСТОРОЖНО Витрины оснащены стеклянными покрытиями и дверцами: во избежание травмы обращайтесь с ними с осторожностью.

1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus и e-Visio MD, Intro RI и Inspi SV

Витрины Spirit, e-Novus, e-Ventus и e-Visio MD, Intro RI и Inspi SV предназначены для молочных продуктов, готовых мясных продуктов, полуфабрикатов, салатов, готовых и частично готовых продуктов, напитков, расфасованного мяса, фруктов и овощей. Диапазоны температур хранения продуктов составляют 0...+2° C, +2...+4° C, +4...+8° C, +8...+12° C.

Убедитесь в том, что вариант витрины и температура хранения соответствуют продукту, который должен храниться в ней.

1.5. Maxim CI/FI

Морозильный/холодильный шкаф Maxim предназначен для хранения и демонстрации молочных продуктов, расфасованного мяса, мороженого и замороженных продуктов. Температура воздуха при хранении продуктов в холодильнике лежит в пределах +2..+4°C, в морозильном шкафу -23..-21°C.

Убедитесь в том, что версия витрины и температура хранения подходят для хранимых в витрине продуктов.

1.6. Luxo FGD

Морозильный/холодильный шкаф Luxo FGD предназначен для хранения и демонстрации напитков, мороженого и замороженных продуктов. Температура воздуха при хранении продуктов в холодильнике (FGD FC) лежит в пределах +2..+4°C, в морозильном шкафу (FGD FF) -25..-23°C.

Убедитесь в том, что версия витрины и температура хранения подходят для хранимых в витрине продуктов.

1.7. Nardo HGD

Модульный морозильный/холодильный шкаф Nardo HGD предназначен для хранения и демонстрации мороженого, замороженных продуктов и полуфабрикатов быстрого приготовления. Температура воздуха при хранении продуктов в холодильнике лежит в пределах +2..+4°C, в морозильном шкафу -23..-21°C.

Убедитесь в том, что версия витрины и температура хранения подходят для хранимых в витрине продуктов.

1.8. Iconic FSV

Морозильные витрины Iconic FSV предназначены для хранения и продажи мороженого и других замороженных товаров. Диапазон температур хранения составляет -25..-23° C.

Убедитесь в том, что вариант витрины и температура хранения соответствуют продуктам, которые должны храниться в ней.

ОСТОРОЖНО При открытии дверцы витрины Iconic обратите внимание на то, что механизм открытия был облегчен, а дверцы открываются слегка вверх. При открытии дверцы ее нижний угол выходит наружу на большее расстояние по сравнению со случаем открытия дверцы в обычном вертикальном положении. Это может привести к неожиданному столкновению. Соответственно, дверца закрывается мягко и медленно. Не пытайтесь воздействовать силой на дверцу или захлопывать ее. Вместо этого дайте дверце закрыться под действием силы тяжести.

Открывайте и закрывайте дверцы осторожно во избежание несчастных случаев.

Проинструктируйте заказчиков безопасному обращению с дверцами.

Не закрепляйте на дверцах никаких материалов, таких как ценники.

1.9. Gusto SO

Витрина и прилавок самообслуживания Gusto SO предназначен для хранения и демонстрации различных пищевых продуктов, в том числе молочных продуктов, прошедших технологическую обработку мясных продуктов, полуфабрикатов быстрого приготовления, салатов, обычных полуфабрикатов и расфасованного мяса Витрины-прилавки самообслуживания Gusto SO поставляются для замороженных, охлажденных и нагретых продуктов.

Прилавки самообслуживания и витрины Gusto SO поставляются с различными диапазонами температур хранения продуктов. Существуют следующие модификации витрины:

- Витрина без встроенного холодильного агрегата, версия 0, охлаждение обеспечивается внешним холодильным агрегатом.
- Витрина со встроенным холодильным агрегатом, версия M, снабжена местным оборудованием охлаждения.
- Морозильная витрина, F

  Температура в витрине находится в пределах -21..- 18°C. Электронный терморегулятор и выключатель освещения расположены в нижнем правом углу витрины со стороны обслуживания. Испаритель с вентилятором расположен внутри витрины, под крышками сервисного обслуживания.

- Обогреваемый прилавок-витрина, H.

  Устройство обогрева прилавка-витрины состоит из двух блоков обогрева:

  - Теплоизлучатель расположен в плафоне освещения сверху витрины. Теплоизлучатель всегда включен при подсоединении вилки к сетевой розетке и включении основного выключателя (см. на *стр. 3 рис. B2*). Этот обогреватель не отключается никаким автоматическим устройством, и параллельно с обогревом обеспечивается освещение шкафа.
  - Резисторы обогрева установлены в основании секции хранения. В прилавке-витрине Gusto H имеется пять или семь таких резисторов. Теплоотдачей этих резисторов управляет термостат (см. на *стр. 3 рис. C2*). Терморегулятор может быть установлен на необходимую температуру, которая обычно равна +70°C. Максимальное значение установки температуры равно +90°C.

Внимание Внутренние поверхности витрины и экран осветительного прибора/теплоизлучателя нагреваются до высокой температуры. Работайте в защитных перчатках.

Внимание Поднимите переднее стекло, удерживая его обеими руками. Поместите стекло в верхнее положение.

ОСТОРОЖНО Не применяйте силу при перемещении стекла вверх или вниз.

Убедитесь в том, что версия витрины и температура хранения подходят для хранимых в витрине продуктов.

1.10. Sofie SO

Двухуровневые (DD) варианты витрины Sofie SO предназначены для хранения и продажи широкого ассортимента продуктов и продовольственных товаров, включая сыры, мясо, полуфабрикаты, салаты, готовые и частично готовые продукты и расфасованное мясо.

Витрины Sofie SO DD выпускаются в вариантах как для свежих, так и расфасованных продуктов, и поставляются для целого ряда различных значений температуры хранения. Поставляются витрины следующих вариантов:

- Витрина без встроенного машинного отсека, версия 0, охлаждение осуществляется от внешнего холодильного оборудования.
- Витрина с отдельным охлаждением верхнего и нижнего уровня, позволяющие включать и выключать эти секции по отдельности.

Внимание

- При открытии переднего стекла обязательно держите его двумя руками. Осторожно опустите стекло в нижнее положение.
- Не забудьте выключить и опорожнить верхний уровень витрины на ночь.
- Не забывайте тщательно очищать поддон раз в неделю. Поддон расположен под испарителем верхнего уровня.
- Ежедневно очищайте находящиеся на виду поверхности.

Используйте только поставляемые компанией Norpe полки для ледяной крошки и мяса. Компания Norpe не гарантирует работу витрин без использования принадлежностей, выпускаемых компанией-изготовителем.

Витрина оборудована системой автоматического размораживания. В дополнение к этому необходимо выполнять ручную разморозку витрины не реже двух раз в год или даже чаще, с учетом условий эксплуатации.

ОСТОРОЖНО Не прикладывайте силу при перемещении стекла вверх и не захлопывайте его при перемещении вниз.

Убедитесь в том, что вариант витрины и температура хранения соответствуют продуктам, которые должны храниться в ней.

1.11. Emilie SO

Двухуровневые (DD) варианты витрины Emilie SO предназначены для хранения и продажи широкого ассортимента продуктов и продовольственных товаров, включая сыры, мясо, полуфабрикаты, салаты, готовые и частично готовые продукты и расфасованное мясо.

Витрины Emilie SO DD выпускаются в вариантах как для свежих, так и расфасованных продуктов, и предназначены для различных значений температуры хранения. Поставляются витрины следующих вариантов:

- Витрина без встроенного машинного отсека, версия 0, охлаждение осуществляется от внешнего холодильного оборудования.
- Витрина с отдельным охлаждением верхнего и нижнего уровня, что позволяет включать и выключать эти секции по отдельности.
- Верхний уровень можно переключить в режим витрины самообслуживания. Для этого установите стекло верхнего уровня в заднее положение.

Внимание

- При открытии стекла верхнего уровня обязательно держите его двумя руками. Осторожно установите стекло в заднее положение.
- Не забудьте выключить и опорожнить верхний уровень витрины на ночь.
- Не забывайте тщательно очищать поддон раз в неделю. Поддон расположен под испарителем верхнего уровня.
- Ежедневно очищайте находящиеся на виду поверхности.

Используйте только поставляемые компанией Norpe полки для ледяной крошки и мяса. Компания Norpe не гарантирует работу витрин без использования принадлежностей, выпускаемых компанией-изготовителем.

Витрина оборудована системой автоматического размораживания. В дополнение к этому необходимо выполнять ручную разморозку витрины не реже двух раз в год или даже чаще, в зависимости от условий эксплуатации.

ОСТОРОЖНО Не прикладывайте силу при перемещении стекла вверх и не захлопывайте его при перемещении вниз.

Убедитесь в том, что вариант витрины и температура хранения соответствуют продуктам, которые должны храниться в ней.

1.12. Vera SO

Трехуровневые (TD) варианты витрины Vera SO предназначены для хранения и продажи широкого ассортимента продуктов и продовольственных товаров, включая сыры, мясо, полуфабрикаты, салаты, готовые и частично готовые продукты и расфасованное мясо.

Витрины Vera SO выпускаются в вариантах как для свежих, так и расфасованных продуктов, и поставляются для целого ряда различных значений температуры хранения. Поставляются витрины следующих вариантов:

- Витрина без встроенного машинного отсека, версия 0, охлаждение осуществляется от внешнего холодильного оборудования.
- Витрина с отдельным охлаждением уровней, позволяющая включать и выключать эти секции (и освещение) по отдельности.

Заднее хранилище нижнего уровня охлаждается с использованием переднего испарителя нижнего уровня, поэтому оно не может использоваться отдельно.

Внимание

- При открытии переднего стекла обязательно держите его двумя руками. Осторожно установите стекло в верхнее положение.
- Следует всегда закрывать сдвижные стеклянные дверцы после использования для поддержания требуемой температуры в витрине.
- Не забудьте выключить и опорожнить верхний уровень витрины на ночь.
- Не забывайте тщательно очищать поддон раз в неделю. Поддон расположен под испарителем верхнего уровня.
- Ежедневно очищайте находящиеся на виду поверхности.
- Для очистки верхнего уровня вы можете выключить его.
- Если ваша витрина Vera оборудована дополнительной системой увлажнения, следуйте отдельным инструкциям изготовителя системы при ее эксплуатации и техобслуживании.

Используйте только поставляемые компанией Norpe полки для ледяной крошки и мяса. Компания Norpe не гарантирует работу витрин без использования принадлежностей, выпускаемых компанией-изготовителем.

Витрина оборудована системой автоматического размораживания. В дополнение к этому необходимо выполнять ручную разморозку витрины не реже двух раз в год или даже чаще, с учетом условий эксплуатации.

ОСТОРОЖНО Не прикладывайте силу при перемещении стекла вверх и не захлопывайте его при перемещении вниз.

Убедитесь в том, что вариант витрины и температура хранения соответствуют продуктам, которые должны храниться в ней.

1.13. Ночные шторки, стеклянные крышки и дверцы

В качестве дополнительного оборудования к витринам Spirit, e-Ventus, e-Novus MD, Inspi SV, Intro RI, Maxim, Sofie SO и Emilie SO, в зависимости от типа витрины, могут поставляться ночные шторки, стеклянные крышки и дверцы.

- Всегда обращайтесь с осторожностью с ночными шторками.
- Не допускайте неконтролируемого резкого скручивания шторок под действием пружины («удары кнутом»).
- Всегда удерживайте шторку за ручку при ее открытии и закрытии во избежание повреждения механизмов пружины или шторки.

Внимание При открытии ночной шторки витрины Maxim удерживайте шторку горизонтально под углом 90 градусов к держателю шторки. В случае перемещения шторки под неправильным углом крепления держателя шторки могут истирать ее кромки.

Витрины Spirit, e-Ventus, e-Novus MD и Intro RI могут оборудоваться шторкой с ручным управлением или с приводом от двигателя. Для витрин Maxim предусмотрен только вариант с ручным управлением.

Управление ночными шторками с приводом от двигателя осуществляется выключателем освещения на правой витрине. При выключении освещения витрин слева направо ночная шторка опускается после выключения света в последней из витрин. И, наоборот, освещение включается по порядку справа налево. Один блок с приводом от двигателя может управлять максимум четырьмя шторками дополнительных модулей.

Верхний и нижний пределы ночной шторки могут быть отрегулированы при помощи регулировочного рычага на двигателе шторки. Кроме того, выпускается единое устройство дистанционного управления всем освещением и ночными шторками с приводом от двигателя.

Регулярно проверяйте исправность работы ночных шторок. При необходимости регулировки шторки обратитесь в ближайший сервисный центр.

Внимание Стеклянные крышки и дверцы следует открывать и закрывать с осторожностью во избежание травм. Проинструктируйте клиентов о безопасном порядке обращения с ними.

2. Подготовительные операции

2.1. Упаковка

Витрину рекомендуется транспортировать или перемещать к месту установки в исходной заводской упаковке. Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке.

2.2. Повреждение при транспортировке

Распакуйте витрину и проверьте ее на наличие повреждений, полученных при транспортировке. О любом обнаруженном повреждении незамедлительно сообщите своей страховой компании, поставщику или изготовителю витрины.

2.3. Установка

При установке витрины соблюдайте приведенные ниже правила:

- Устанавливайте витрину на ровную поверхность.
- Не размещайте ее в непосредственной близости от источников тепла, например радиаторов, калориферов или мощных осветительных ламп.
- Витрина не должна подвергаться прямому воздействию солнечных лучей. При необходимости установите жалюзи на расположенном поблизости окне.
- Витрина не должна располагаться рядом с оборудованием кондиционирования воздуха, а также главным входом в помещение.

  Сильный обдув корпуса воздухом может привести к повышению температуры в витрине на несколько градусов.

Правильное расположение витрины позволяет достичь наилучших температурных и эксплуатационных условий.

Внимание Вследствие высокой температуры прилавок-витрина всегда снабжен своей собственной боковой панелью. Между охлаждаемой и обогреваемой витриной всегда рекомендуется иметь две боковые панели. Однако два прилавка-витрины с обогревом могут быть соединены друг с другом без боковых панелей.

2.4. Чистка перед началом эксплуатации

1. Перед началом эксплуатации витрины произведите чистку ее поверхностей и отсека для хранения пищевых продуктов при помощи слабого раствора моющего средства.

   Следуйте инструкциям по использованию моющего средства.

Внимание Убедитесь в том, что все применяемые моющие средства относятся к классу нетоксичных веществ и имеют уровень pH 6-8. Не пользуйтесь моющими средствами на базе растворителей.

2. Тщательно высушите поверхности.

2.5. Электрические соединения

Внимание

Символ, изображенный на корпусе витрины (молния внутри треугольника) означает, что некоторые компоненты и провода, расположенные под крышкой, находятся под напряжением. Доступ к таким зонам разрешен только квалифицированным специалистам по монтажу и ремонту электрооборудования.

Витрины без встроенного компрессорно-конденсаторного агрегата подключаются к сети электропитания с использованием постоянного подключения.

Витрины со встроенным компрессорно-конденсаторным агрегатом работают от однофазной сети переменного тока напряжением 230 В/50 Гц. Электрическая розетка должна быть заземлена, а цепь питания должна быть оборудована либо инерционным плавким предохранителем на 10 А, либо инерционным плавким предохранителем на 16 А. Выполните проверку по паспортной табличке (см. *иллюстрацию на стр. 3, рис. A1/A2*) для определения требуемого типоразмера предохранителя. Одновременное подключение к этому плавкому предохранителю другого оборудования не допускается.

Электрические соединения витрины показаны на схеме электропроводки, которая находится в пластиковом кармане на стенке электрической распределительной коробки. После использования всегда возвращайте схему электропроводки на место.

Для изучения более подробной информации относительно расположения паспортных табличек и электромонтажных схем см. *страницы с рисунками 1-5* в начале настоящего руководства.

ОСТОРОЖНО

Все электрические соединения должны выполняться квалифицированными специалистами в соответствии с местными нормами и нормами IEE. Несоблюдение этих правил может привести к травмам или летальному исходу.

3. Принцип работы

3.1. Пуск

Все витрины предназначены для установки с дистанционным включением. Компания, которая осуществляет установку витрин и холодильного оборудования, должна провести соответствующее обучение и провести инструктаж сотрудников по вопросам эксплуатации, а также объяснить им расположение источника питания и выключателей, необходимых при выполнении нормальной операции очистки.

Перед включением витрины необходимо установить правильное положение регулирующего вентиля. Установленные значения расположенных в витрине терморегуляторов должны быть проверены с помощью отдельного точного термометра.

Внимание В витринах со встроенным холодильным агрегатом оборудование охлаждения - компрессор, конденсатор и электрическое оборудование - расположено в машинном отсеке, находящемся в правой стороне витрины, если смотреть на него со стороны обслуживания. Оборудование охлаждения начинает работать, когда вилка питания устанавливается в стенную розетку.

3.2. Порядок работы с термостатом

Температура внутри витрин регулируется термостатами. На стадии охлаждения термостат открывает магнитный клапан в линии хладагента.

Внимание В случае витрин со встроенным машинным отсеком термостат (см. *страницу 3 с иллюстрациями, рис. B1-E1*) включает расположенный в машинном отсеке компрессор.

Работа термостата витрины настраивается при пусконаладке витрины. Уставка учитывает как требуемую температуру продуктов, выставляемых в витрине, так и рабочую температуру на месте установки витрины. При установке термостата на более низкую температуру возможно замерзание и прекращение работы испарителя.

Необходимо проверять температуру в витрине через регулярные промежутки времени.

Регулирующий термостат настраивается на заводе-изготовителе. Указания по эксплуатации регулирующего термостата см. в отдельном руководстве пользователя термостата. В случае неисправностей свяжитесь со своей компанией по сервисному обслуживанию.

3.2.1. Eliwell ID 971

Eliwell ID 971 - это контроллер для шкафа-витрины, который автоматизирует размораживание шкафа-витрины с помощью терморегулятора и датчика температуры.

3.2.1.1. Клавиши и меню

Программирование устройства и управление им осуществляются при помощи четырех клавиш:

- **Стрелка вверх** - перемещение по пунктам меню, увеличение значений и включение режима ручного размораживания.

- **Стрелка вниз** - перемещение по пунктам меню, уменьшение значений, программируется параметром.
- **Клавиша FNC** - выход из функции, программируется параметром.
- **Клавиша SET** - доступ к уставкам и меню, подтверждение команд, отображение сигналов предупреждения об аварии.

Во время пуска устройства выполняется тестирование ламп -экран и СИДы мигают в течение нескольких секунд. Это позволяет проверить их исправность и работоспособность.

Внимание Контроллер шкафа-витрины предварительно запрограммирован на заводе-изготовителе. Эти установленные значения регулировать не следует. Изменение настройки терморегулятора или значений для размораживания может привести к замерзанию испарителя. В случае появления проблем просим обращаться в ближайшую сервисную организацию или к дилеру.

Прибор имеет два главных меню: Machine Status menu - меню состояния машины и Programming menu - меню программирования.

3.2.1.2. Меню состояния машины

1. Для того чтобы войти в меню состояния машины, быстро нажмите клавишу SET. Если нет аварийных сигналов, то появится метка "SEt".
2. Пользуясь клавишами со стрелками вверх и вниз, прокрутите другие пункты меню.

   Папки: Pb1 (пункт значений зонда 1), Pb2 (пункт значений зонда 2), SEt (пункт настройки уставок).

   Регулирование температуры

   a. Для того чтобы войти в меню состояния машины, быстро нажмите клавишу SET. Должна появиться метка "SEt".
   b. Снова нажмите на SET для вывода уставки на экран. На дисплее появится значение уставки.
   c. В течение 15 секунд измените уставку при помощи клавиш со стрелками вверх или вниз.

   Вывод на экран показаний датчиков

   После появления соответствующей метки нажмите SET для того, чтобы вывести на экран показания датчика, связанного с этой меткой.

3.2.1.3. Меню программирования

1. Для того чтобы войти в меню программирования нажмите на клавишу SET и удерживайте ее нажатой более 5 секунд.
2. Пользуясь клавишами со стрелками вверх и вниз, прокрутите пункты меню.
3. Для того чтобы войти в нужный пункт, нажмите на SET. Появится метка первого визуализируемого параметра.
4. Пользуясь клавишами со стрелками вверх и вниз, прокрутите другие параметры.
5. Для того чтобы выбрать нужный параметр, нажмите на SET.
6. При помощи клавиши со стрелкой вверх или вниз установите нужное значение.
7. Для подтверждения выбора нажмите SET и переходите к следующему параметру.

Внимание Если Вы в течение 15 секунд не нажмете какую-либо из клавиш или нажмете на FNC для выхода из данной функции, будет проверено последнее значение, выведенное на экран, и Вы вернетесь к предыдущему экрану.

Заводские уставки

Уставки параметров заранее настроены на заводе-изготовителе. Не следует без необходимости изменять эти уставки.

3.2.1.4. Ручное активирование цикла размораживания

Для того чтобы активировать цикл размораживания, нажмите на клавишу со стрелкой, направленной вверх, и удерживайте ее нажатой более 5 секунд.

Если отсутствуют условия для размораживания (например, температура на зонде испарителя выше температуры остановки размораживания), экран мигнет 3 (три) раза, что означает, что операция выполняться не будет.

Диагностика

Аварийное состояние сигнализируется зуммером (если имеется) и СИДом пиктограммы аварии.

- Сигнал аварии, вызванный неисправностью зонда терморегулятора (ЗОНД 1), отображается на экране прибора как E1.
- Сигнал аварии, вызванный неисправностью зонда испарителя (ЗОНД 2), отображается на экране прибора как E2.

3.2.1.5. СИД

Положение	Соответствующая функция	Состояние
	Компрессор или реле 1	Включен, когда запускается компрессор; мигает в случае задержки, защиты или блокировки включения.
	Размораживание	Включен при размораживании; мигает в случае ручного включения
	Сигнал аварии	Включен, если задействован сигнал аварии; мигает в случае подавления сигнала аварии.

3.3. Автоматическое размораживание

Процесс размораживания осуществляется под управлением отдельного таймера размораживания, содержащего ограничивающий терморегулятор. Размораживание продолжается около 30 минут и обычно происходит автоматически 1 - 4 раза в день, в зависимости от модели витрины. Во время размораживания температура внутри витрины повышается на несколько градусов, а вентиляторы испарителя выключаются.

Внимание Витрина Gusto SO не требует размораживания, если она разгружается и выключается на ночь.

Получающаяся в результате размораживания талая вода стекает по трубе в канализацию либо перекачивается в нее отдельным насосом. Хотя размораживание выполняется автоматически, имеется возможность перевести витрину в режим размораживания вручную. Если вам необходима помощь в вопросах размораживания и очистки, обратитесь в ближайшую обслуживающую организацию.

Внимание Витрины с встроенным холодильным агрегатом имеют отдельный поддон для талой воды испарителя, который требует ручного слива. Витрина Gusto SO требует наличия специальной точки отвода талой воды, так как лоток для конденсата, вытекающего из испарителя, не предусмотрен. Так как точка отвода талой воды из витрины расположена на другом уровне, чем у стандартной Gusto SO, общая линия для отвода талой воды использоваться не может.

3.4. Загрузка витрины

При загрузке витрины следует принять меры, обеспечивающие сохранение воздушного потока. Соблюдайте пределы загрузки витрины. Перегрузка или неправильная загрузка витрины нарушит распределение воздушного потока, что приведет к повышению температуры продуктов.

Витрины Luxo FGD и Nardo HGD допускают фиксацию двери витрины запорным фиксатором в открытом положении на время загрузки витрины. Избегайте нахождения двери в открытом положении в течение длительного времени.

При работе с витринами Sofie SO DD и Emilie SO DD убедитесь в том, что выставленные на верхнем уровне продукты не блокируют воздуховод на передней стороне витрины. Не размещайте продукты вне обозначенной зоны на полке для продуктов. Для ознакомления с более подробной информацией см. приведенные ниже иллюстрации.

При загрузке витрины:

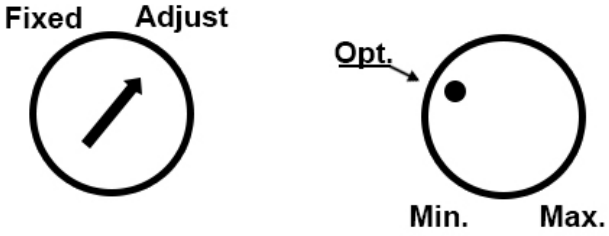
- Размещайте продукты аккуратно
- Используйте разделители отсеков для улучшения прохождения холодного воздуха между продуктами.
- Используйте соответствующие полки для различных видов продуктов.
- Оставляйте не менее 50 мм свободного пространства между продуктами и внутренней конструкцией верха витрины.
- Не загружайте продукты сверх допустимого предела загрузки. Более подробную информацию см. на *страницах 1 и 2 с иллюстрациями* в начале этого руководства.
- Продукты не должны выступать за передний край полок.
- Не превышайте максимальную нагрузку на полку 100 кг на метр.
- Не кладите товары на верх витрины.
- Не вставайте на стеклянную кромку.

Внимание Витрина предназначена не для охлаждения или подогрева продуктов, а для поддержания температуры, при которой они были помещены в нее. Не помещайте в витрину продукты, температура которых выше или ниже указанной (зависит от типа витрины).

ОСТОРОЖНО Не допускайте превышения пределов загрузки и массы. Выпадение продуктов из витрины может подвергнуть пользователей опасности.

3.5. Управление скоростью работы вентилятора

Витрины Emilie и Sofie SO снабжены механизмом управления скоростью работы вентилятора. Каждая витрина имеет две круговые шкалы, приведенные ниже на рисунке: двухпозиционный поворотный переключатель, расположенный слева, и потенциометр – справа. При установленном режиме "Fixed" ("Фиксированная скорость") вентилятор работает на максимальной скорости, а потенциометр, установленный в крайнее правое положение, недоступен. Когда расположенный слева переключатель установлен в положение "Adjust"("Регулировка"), скорость вращения вентилятора можно регулировать с помощью потенциометра. Пригодный скоростной режим определяется условиями окружающей среды, но общее правило состоит в том, что оптимальной является установка потенциометра в положение "Opt" ("Оптимальн.").



4. Техническое обслуживание

4.1. Чистка

Описанные ниже процедуры чистки необходимо выполнять не реже двух раз в год. Если хранящиеся в витрине продукты повреждены, или из них вытекла жидкость, очистку витрины следует произвести немедленно. Чистка витрины должна выполняться ежедневно.

Внимание Не допускается чистка витрины при работающих вентиляторах. Для того чтобы выключить вентиляторы, перед началом чистки отключите витрину от источника питания.

ОСТОРОЖНО Испарители, компрессоры и детали могут иметь острые кромки. Надевайте защитные перчатки и соблюдайте осторожность во избежание порезов.

1. Отключите витрину от источника питания или переведите отдельно стоящий переключатель в положение чистки.

   На витринах Luxo FGD и Nardo HGD дверцу витрины при чистке можно зафиксировать защелкой в открытом положении.

2. Извлеките продукты.
3. Дайте температуре в витрине повыситься до температуры окружающей среды.

4. Удалите весь мусор.

   Не используйте резцы или острые инструменты для удаления льда с испарителя. Повреждение змеевика может привести к утечке холодильного агента.

   Для того чтобы чистка завершилась быстрее, можно легко поднять воздухозаборную решетку витрин Spirit MD, Intro RI и Inspi SV. Дополнительную информацию о положении воздухозаборных решеток см. на *рис. на стр. 1* в начале этого руководства.

5. Проверьте наличие талой воды и слейте ее при необходимости.
6. Очистите внутренние поверхности витрины с помощью слабого раствора моющего средства (нетоксичного, pH 6-8), затем насухо вытрите их чистым полотенцем.
7. После чистки включите витрину.

Внимание Не реже одного раза в месяц проверяйте чистоту конденсаторов витрин со встроенным холодильным агрегатом. При необходимости прочистите пластины конденсатора с помощью пылесоса и проверьте, нет ли между пластинами посторонних предметов. При техническом обслуживании витрины необходимо открыть ее переднюю панель.

Внимание На витрине с подогревом Gusto SO H следует ежедневно опорожнять и чистить лоток, расположенный по центру витрины со служебной стороны (см. *на стр. 3 рис. D2*). Емкость лотка составляет 5 л (прибл. 2 см воды на дне).

Внимание В случае утечки холодильного агента требуется утилизировать все выставленные на витрине продукты, затем выполнить чистку витрины.

4.2. Устранение неисправностей

При обнаружении повреждений витрины или ее оборудования, а также при сбоях в ее работе убедитесь в том, что неполадки не представляют опасности для людей или имущества. При необходимости отключите витрину от источника питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

4.3. Перерыв в подаче питания от сети

После возобновления питания проверьте правильность работы витрины. При необходимости обратитесь в ближайшую обслуживающую организацию.

4.4. Техническое обслуживание и запасные части

Технические характеристики витрины указаны на паспортной табличке, закрепленной на боковой панели электрической соединительной коробки на горизонтальных витринах и на корпусе верхнего освещения наверху лицевой панели на вертикальных витринах. Сообщите уполномоченной сервисной организации тип витрины, наименование, заводской номер, а также маркировку системы управления, имеющиеся на паспортной табличке.

Обслуживание и ремонт электрического и механического оборудования витрины разрешено проводить только уполномоченным специалистам.

Используйте только ту соединительную арматуру, которая поставляется вместе с витриной, и только оригинальные принадлежности, предназначенные для конкретной модели витрины. Более подробную информацию о соединительной арматуре и принадлежностях можно получить у поставщика оборудования.

Внимание Блокирующий выключатель основного питания расположен в машинном отсеке силового узла.

Внимание Предусмотрена возможность отключения вентиляторов при проведении технического обслуживания.

4.5. Утилизация оборудования

По окончании срока службы витрину необходимо утилизировать в соответствии с местными нормами и правилами. При удалении веществ, опасных для окружающей среды, и в случае утилизации повторно используемых материалов обратитесь к специалистам.

LATVIEŠU

1. Ievads 2
1.1. Pirms lietošanas sākšanas 2
1.2. Garantija 2
1.3. Ierobežojumi 2
1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus and e-Visio MD, Intro RI un Inspi SV 3
1.5. Maxim CI/FI 3
1.6. Luxo FGD 3
1.7. Nardo HGD 3
1.8. Iconic FSV 3
1.9. Gusto SO 4
1.10. Sofie SO 5
1.11. Emilie SO 5
1.12. Vera SO 6
1.13. Nakts pārklājumi, stikla vāki un durvis 7
2. Sagatavošana 7
2.1. Iepakojums 7
2.2. Transportēšanas bojājumi 8
2.3. Uzstādīšana 8
2.4. Tīrīšana pirms izmantošanas 8
2.5. Elektrosavienojumi 8
3. Darbība 9
3.1. Ieslēgšana 9
3.2. Strādājošais termostats 9
3.2.1. Eliwell ID 971 9
3.3. Automātiskā atkausēšana 11
3.4. Vitrīnas piepildīšana 11
3.5. Ventilatora darbības ātruma vadība 12
4. Uzturēšana 13
4.1. Tīrīšana 13
4.2. Problēmu risināšana 13
4.3. Elektropadeves pārtraukums 14
4.4. Tehniskā apkope un rezerves daļas 14
4.5. Iekārtas utilizēšana 14

1. Ievads

1.1. Pirms lietošanas sākšanas

Uzmanīgi izlasiet šos norādījumus. Tajos izskaidrots, kā pareizi un droši uzstādīt, izvietot un lietot vitrīnu, un veikt tās tehnisko apkopi.

Glabājiet šos norādījumus drošā un pārējiem lietotājiem pieejamā vietā.

Vitrīna jāuzstāda un jāieslēdz, ievērojot ražotāja norādījumus un atbilstoši vietējiem norādījumiem un noteikumiem.

Ja vitrīnai vai vitrīnas aprīkojumam rodas defekts vai vitrīna nedarbojas pareizi, pārliecinieties, ka tādējādi netiek radīti draudi cilvēkiem un īpašumam. Ja nepieciešams, atvienojiet vitrīnu un sazinieties ar tuvāko tehniskās apkopes nodrošinātāju. Visiem vitrīnas lietotājiem jāzina kā pareizi un droši ekspluatēt vitrīnu.

1.2. Garantija

Katrai vitrīnai un tajā izmantotajiem materiāliem ir divu (2) gadu garantija, ja tā darbojas normālos apkārtējos apstākļos. Normālā apkārtējā vidē nedrīkst būt pārsniegts:

- Relatīvais mitrums 60 % RH
- Apkārtējās vides temperatūra +25 °C
- Frontālā gaisa plūsma < 0,2 m/s.

Piezīme Garantija neattiecas uz netīši vai kā citādi saplēstu stiklu.

1.3. Ierobežojumi

Vitrīnas izmantošana veidā, kas nav aprakstīts šajā instrukcijā, ir aizliegta. Vitrīnā drīkst glabāt tikai tos produktus, kas norādīti šajā instrukcijā vai vitrīnas brošūrā.

Ražotājs neuzņemas atbildību par negadījumiem, ko izraisījusi vitrīnas ekspluatācija, kas ir pretrunā ar šiem norādījumiem, vai kas radušies, neievērojot šeit minētos brīdinājumus vai norādījumus.

Piezīme Vitrīna paredzēta tikai izmantošanai iekštelpās.

Piezīme Viegli uzliesmojošu vai bīstamu šķidrumu glabāšana vitrīnā ir stingri aizliegta.

Piezīme Aizliegts iekāpt vitrīnā vai kāpt uz tās. Aizliegts stāvēt uz jebkuras vitrīnas daļas.

Piezīme RI vitrīnas priekšējo paneli jāceļ ar abām rokām.

UZMANĪBU Vitrīnas, kas aprīkotas ar stikla vākiem un durvīm: lai izvairītos no pirkstu un citām traumām, rīkojieties uzmanīgi.

1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus and e-Visio MD, Intro RI un Inspi SV

Spirit, e-Novus, e-Ventus un e-Visio MD, Intro RI un Inspi SV vitrīnas ir paredzētas piena produktiem, apstrādātiem gaļas produktiem, pusfabrikātiem, salātiem, apstrādātiem un daļēji apstrādātiem ēdieniem, dzērieniem, fasētai gaļai, augļiem un dārzeņiem. Glabāšanas temperatūras diapazoni produktiem ir 0...+2° C, +2...+4° C, +4...+8° C, +8...+12° C.

Pārliecinieties, ka vitrīnas modelis un glabāšanas temperatūra ir pareiza glabājamiem produktiem.

1.5. Maxim CI/FI

Maxim ledusskapju un saldēšanas vitrīnas ir paredzētas piena produktu, fasētas gaļas, iepakota saldējuma un saldētu produktu glabāšanai un izstādīšanai. Glabāšanas temperatūras diapazons produktiem ir +2...+4° C ledusskapja vitrīnā un -23...-21° C saldēšanas vitrīnā.

Pārliecinieties, ka vitrīnas modelis un glabāšanas temperatūra ir pareiza glabājamiem produktiem.

1.6. Luxo FGD

Luxo FGD ledusskapja un saldēšanas vitrīnas ir paredzētas dzērienu, saldējumu un saldētu produktu glabāšanai un izstādīšanai. Glabāšanas temperatūras diapazons produktiem ir +2..+4° C ledusskapja vitrīnā (FGD FC) un -25..-23° C saldēšanas vitrīnā (FGD FF).

Pārliecinieties, ka vitrīnas modelis un glabāšanas temperatūra ir pareiza glabājamiem produktiem.

1.7. Nardo HGD

Modulārie Nardo HGD ledusskapju un saldēšanas vitrīnas ir paredzētas saldējumu, saldētu produktu un pusfabrikātu glabāšanai un izstādīšanai. Glabāšanas temperatūras diapazons produktiem ir +2...+4° C ledusskapja vitrīnā un -23...-21° C saldēšanas vitrīnā.

Pārliecinieties, ka vitrīnas modelis un glabāšanas temperatūra ir pareiza glabājamiem produktiem.

1.8. Iconic FSV

Saldētavu vitrīnas FSV ir paredzētas saldējuma un citu sasaldētu preču glabāšanai un izstādīšanai. Glabāšanas temperatūras diapazons ir -25..-23° C.

Pārliecinieties, ka vitrīnas modelis un glabājamā temperatūra ir pareiza glabājamiem produktiem.

UZMANĪBU Atverot šīs vitrīnas durvis, ņemiet vērā, ka atvēršanas mehānisms ir izgaismots un durvis veras nedaudz uz augšu. Kad durvis ir atvērtas, apakšējais durvju stūris atrodas tālāk ārā nekā tas būtu, ja durvis būtu normālā, augšējā pozīcijā. Tas var izraisīt neparedzētu nesaskaņu. Attiecīgi durvis jāaizver maigi un lēni. Nespiediet vai necērtiet durvis - tā vietā ļaujiet durvīm aizvērties ar gravitācijas spēku.

Atveriet un aizveriet durvis uzmanīgi, lai izvairītos no negadījumiem.

Apmāciet klientus drošā durvju lietošanā.

Nepievienojiet nekādus materiālus, piemēram cenu zīmes, durvīm.

1.9. Gusto SO

Gusto SO apkalpošanas un pašapkalpošanas vitrīnas ir paredzētas plaša ēdiena un pārtikas produktu klāsta glabāšanai un izstādīšanai, ieskaitot piena produktus, pārstrādātu gaļu, pusfabrikātus, salātus, apstrādātu un daļēji apstrādātu pārtiku un fasētu gaļu. Gusto SO vitrīnas ir pieejamas sasaldētiem, atdzesētiem un sildītiem produktiem.

Gusto SO vitrīnas ir aprīkotas ar vairākiem dažādiem glabāšanas temperatūras diapazoniem. Vitrīnas veidi ir:

- Vitrīnas bez iebūvētas mehānisma vienības, 0 versija, atdzesēšana nodrošināta ar attālinātu atdzesēšanas iekārtu.
- Vitrīna ar iebūvētu mehānisma vienību, M versija, aprīkota ar vietēju atdzesēšanas iekārtu.
- Saldēšanas vitrīna F.

  Temperatūras diapazons vitrīnā ir -21..-18° C. Elektroniskais termostats un gaismas slēdzis ir ievietoti apakšējā labajā vitrīnas stūrī apkalpošanas pusē. Iztvaikošanas ventilators ir novietots vitrīnas iekšpusē zem apkalpošanas pieejas vāka.

- Apsildāma vitrīna H.

  Apsildīšanas iekārta šai vitrīnai sastāv no diviem sildīšanas elementiem:

  - Sildīšanas radiators, kas novietots vitrīnas augšdaļā. Radiators vienmēr ir ieslēgts, kad elektrības slēdzis ir rozetē un galvenais slēdzis (skatīt attēlu lapu 3, B2 attēlu) ir ieslēgts. Nekādas automatizētas iezīmes neizslēdz šo apsildi, kas nodrošina arī gaismu vitrīnā.
  - Sildīšanas rezistori ir uzstādīti uzglabāšanas nodalījuma pamatdaļā. Gusto H vitrīnai ir pieci vai septiņi rezistori. Šo rezistoru siltuma izdali regulē termostats (skatīt attēlu lapu 3, C2 attēlu). Termostatam var uzstādīt vēlamo temperatūru, kas parasti ir +70° C. Maksimālais uzstādījums ir +90° C.

Piezīme Vitrīnas iekšējās virsmas, kā arī apgaismojuma/sildīšanas radiatord ir ārkārtīgi karsti. Lietojiet aizsargcimdus.

Piezīme

Paceliet priekšējo stiklu ar abām rokām. Maigi paceliet stiklu līdz augšējai pozīcijai.

UZMANĪBU

Neceliet stiklu ar spēku vai necērtiet ciet.

Pārliecinieties, ka vitrīnas modelis un glabāšanas temperatūra ir pareiza glabājamiem produktiem.

1.10. Sofie SO

Sofie SO dubultā nodalījuma (DD) vitrīnas ir paredzētas plaša klāsta ēdiena un pārtikas produktu, ieskaitot sierus, gaļas, pusfabrikātus, salātus, apstrādātu un daļēji apstrādātu pārtiku un fasētu gaļu, glabāšanai un izstādīšanai.

Sofie SO DD vitrīnas ir pieejamas gan svaigiem, gan fasētiem produktiem, un ir nodrošinātas ar dažādiem temperatūras diapazoniem. Vitrīnas veidi ir:

- Vitrīnas bez iebūvētas mehānisma vienības, 0 versija, atdzesēšana nodrošināta ar attālinātu atdzesēšanas iekārtu.
- Vitrīnas ar atsevišķu atdzesēšanas iekārtu augšējam un apakšējam nodalījumam, lai tos varētu izslēgt vai ieslēgt atsevišķi.

Piezīme

- Atverot priekšējo stiklu, turiet to ar abām rokām. Uzmanīgi nolaidiet stiklu līdz apakšējai pozīcijai.
- Atcerieties izslēgt un iztukšot augšējo vitrīnas nodalījumu uz nakti.
- Atcerieties uzmanīgi iztīrīt pilienu pannu vienu reizi nedēļā. Pilienu panna ir novietota zem iztvaicētāja uz augšējā nodalījuma.
- Notīriet redzamās virsmas katru dienu.

Izmantojiet tikai Norpe ice chip vai gaļas plauktus. Norpe negarantē vitrīnu funkcionalitāti, ja vien netiek izmantoti ražotāja piederumi.

Vitrīnā ir automātiska atkausēšanas sistēma. Papildus tam, vitrīna manuāli jāatsaldē vismaz divas reizes gadā vai pat biežāk, atkarībā no darbības apstākļiem.

UZMANĪBU Neceliet stiklu ar spēku vai necērtiet ciet.

Pārliecinieties, ka vitrīnas modelis un glabāšanas temperatūra ir pareiza glabājamiem produktiem.

1.11. Emilie SO

Emilie SO dubultā nodalījuma (DD) vitrīnas ir paredzētas plaša ēdiena un pārtikas produktu klāsta, tostarp sieru, gaļas, pusfabrikātu, salātu, apstrādātas un daļēji apstrādātas pārtikas un fasētas gaļas glabāšanai un izstādīšanai.

Ir pieejamas Emilie SO DD vitrīnas gan svaigiem, gan fasētiem produktiem, un tajās var nodrošināt dažādus uzglabāšanas temperatūras diapazonus. Tālāk norādīti vitrīnu veidi.

- Vitrīna bez iebūvētas mehānisma vienības, 0 versija, atdzesēšanu nodrošina attālināta atdzesēšanas iekārta.
- Vitrīna ar atsevišķu atdzesēšanas iekārtu augšējam un apakšējam nodalījumam, kurus var izslēgt vai ieslēgt atsevišķi.
- Augšējo nodalījumu var pārveidot par pašapkalpošanās vitrīnu. Lai to paveiktu, novietojiet augšējā nodalījuma stiklu aizmugurējā pozīcijā.

Piezīme

- Atverot augšējā nodalījuma stiklu, turiet to ar abām rokām. Uzmanīgi novietojiet stiklu aizmugurējā pozīcijā.
- Pēc darba dienas beigām neaizmirstiet izslēgt un iztukšot vitrīnas augšējo nodalījumu.
- Reizi nedēļā uzmanīgi iztīriet pilienu pannu. Pilienu panna ir novietota zem iztvaicētāja augšējā nodalījumā.
- Notīriet redzamās virsmas katru dienu.

Izmantojiet tikai Norpe ledus vai gaļas plauktus. Norpe garantē vitrīnu funkcionalitāti tikai tad, ja tiek izmantoti ražotāja piederumi.

Vitrīnā ir automātiska atkausēšanas sistēma. Papildus tam vitrīna ir manuāli jāatkausē vismaz divas reizes gadā vai biežāk atkarībā no darba apstākļiem.

UZMANĪBU Nespiediet stiklu uz leju un neaizcērtiet to.

Pārliecinieties, vai vitrīnas modelis un glabāšanas temperatūra atbilst produktiem, kurus paredzēts uzglabāt.

1.12. Vera SO

Vera SO trīskāršā nodalījuma (TD) vitrīnas ir paredzētas plaša klāsta ēdiena un pārtikas produktu, ieskaitot sierus, gaļas, pusfabrikātus, salātus, apstrādātu un daļēji apstrādātu pārtiku un fasētu gaļu, glabāšanai un izstādīšanai.

Vera SO vitrīnas ir paredzētas gan svaigiem, gan fasētiem produktiem, un ir nodrošinātas ar dažādiem temperatūras diapazoniem. Vitrīnas veidi ir:

- Vitrīnas bez iebūvētas mehānisma vienības, 0 versija, atdzesēšana nodrošināta ar attālinātu atdzesēšanas iekārtu.
- Vitrīnas ar atsevišķu atdzesēšanas iekārtu nodalījumiem, lai tas varētu izslēgt un ieslēgt atsevišķi (arī gaismas).

  Apakšējā nodalījuma aizmugurējā glabātuve tiek atdzesēta, izmantojot apakšējā nodalījuma priekšējo tvaikoni, tādēļ tie nevar tikt izmantoto atsevišķi.

Piezīme

- Atverot priekšējo stiklu, turiet to ar abām rokām. Uzmanīgi nolaidiet stiklu līdz augšējai pozīcijai.
- Slidināmām stikla durvīm vienmēr jābūt aizvērtām pēc izmantošanas, lai sasniegtu pareizu vitrīnas temperatūru.
- Atcerieties izslēgt un iztukšot augšējo vitrīnas nodalījumu uz nakti.
- Atcerieties uzmanīgi iztīrīt pilienu pannu vienu reizi nedēļā. Pilienu panna ir novietota zem iztvaicētāja uz augšējā nodalījuma.
- Notīriet redzamās virsmas katru dienu.
- Augšējā nodalījuma ventilators var tikt izslēgts tīrīšanai.
- Ja Jūsu Vera vitrīna ir aprīkota ar izvēles mitrinātāja sistēmu, lūdzu, sekojiet sistēmas ražotāja norādījumiem par tās izmantošanu un uzturēšanu.

Izmantojiet tikai Norpe ice chip vai gaļas plauktus. Norpe negarantē vitrīnu funkcionalitāti, ja vien netiek izmantoti ražotāja piederumi.

Vitrīnā ir automātiska atkausēšanas sistēma. Papildus tam, vitrīna manuāli jāatsaldē vismaz divas reizes gadā vai pat biežāk, atkarībā no darbības apstākļiem.

UZMANĪBU Neceliet stiklu ar spēku vai necērtiet ciet.

Pārliecinieties, ka vitrīnas modelis un glabāšanas temperatūra ir pareiza glabājamiem produktiem.

1.13. Nakts pārklājumi, stikla vāki un durvis

Spirit, e-Ventus, e-Novus MD, Inspi SV, Intro RI, Maxim, Sofie SO un Emilie SO vitrīnas ir pēc izvēles aprīkotas ar pārklājumiem, stikla vākiem un durvīm, atkarībā no vitrīnas veida.

- Vienmēr rīkojieties ar nakts pārklājumiem uzmanīgi.
- Neļaujiet pārklājumiem aizvērties nekontrolētu atsperu darbības iespaidā ("aizciršanās").
- Vienmēr turiet satvertu pārklājuma rokturi, kad atverat vai aizverat to, lai izvairītos no atsperu vai pārklājuma mehānismu bojājumiem.

Piezīme Atverot vai aizverot Maxim nakts pārklājumi, turiet pārklājumu horizontāli 90 grādu leņķī pret pārklājumu turētāju. Ja pārklājums tiek kustināts nepareizā leņķī, aizbīdņi vai pārklājuma turētājs var bojāt pārklājuma stūrus.

Spirit, e-Ventus, e-Novus MD un Intro RI vitrīnas var būt aprīkotas ar manuāli vadāmu vai motorizētu pārklājumu. Tikai Maxim vitrīnām manuāli vadāmā izvēle ir pieejama.

Motorizētie nakts pārklājumi tiek vadīti manuāli ar gaismas slēdzi vitrīnas labajā pusē. Kad vitrīnas gaismas slēdzis tiek izslēgts no kreisās uz labo pusi, nakts pārklājums tiek nolaists, kad pēdējā vitrīnas gaisma ir nodzēsta. Pretēji, kad gaismas tiek ieslēgtas procesā no labās uz kreiso. Viena motorizētā vienība var kontrolēt maksimāli četrus paplašinājuma pārklājumus.

Nakts pārklājuma augšējo un apakšējo robežu var pielāgot ar pielāgošanas kloķi uz motora pārsegam. Tālvadības pults visām gaismām un motorizētajiem nakts pārklājumiem vienā krājumā arī ir pieejama.

Regulāri pārbaudiet vai nakts pārklājums darbojas pareizi. Ja pārklājums jānoregulē, sazinieties ar tuvāko apkalpošanas organizāciju.

Piezīme Stikla vāki un durvis jāatver un jāaizver uzmanīgi, lai izvairītos no bojājumiem. Apmāciet klientus kā tās pareizi lietot.

2. Sagatavošana

2.1. Iepakojums

Ja iespējams, transportējiet vai pārvietojiet vitrīnu uz uzstādīšanas vietu tās oriģinālajā rūpnīcas iepakojumā. Iepakojuma materiālus var pārstrādāt.

2.2. Transportēšanas bojājumi

Izpakojiet vitrīnu un pārbaudiet, vai transportēšanas laikā nav radušies bojājumi. Par bojājumiem nekavējoties ziņojiet savai apdrošināšanas sabiedrībai vai iekārtas piegādātājam vai ražotājam.

2.3. Uzstādīšana

Uzstādot vitrīnu, pārliecinieties, ka:

- Virsma, uz kuras tiek novietota vitrīna, ir līdzena un horizontāla.
- Vitrīna nav novietota neviena siltuma avota tiešā tuvumā, piemēram, pie radiatora, gaisa sildītāja vai prožektora.
- Vitrīna neatrodas tiešā saules gaismā. Ja nepieciešams, pielieciet žalūzijas tuvumā esošajiem logiem.
- Vitrīna nav novietota gaisa dzesēšanas iekārtu vai telpu galvenās ieejas tuvumā.

  Spēcīga vilkme var paaugstināt temperatūru vitrīnā par vairākiem grādiem.

Vitrīnas pareizs novietojums optimizē temperatūras apstākļus un lietošanas efektivitāti.

Piezīme Apsildāma vitrīna vienmēr ir aprīkota ar savu galu tapsējumu savas augstās temperatūras dēļ. Divi gala tapsējumi tiek vienmēr rekomendēti starp atdzesētu un apsildītu vitrīnu. Tomēr divas apsildītas vitrīnas var tikt savienotas viena ar otru bez tapsējuma.

2.4. Tīrīšana pirms izmantošanas

1. Pirms vitrīnas izmantošanas notīriet tās virsmas un pārtikas glabāšanas nodalījumu ar maigu šķidro mazgāšanas līdzekli.

   Ievērojiet mazgāšanas līdzekļa komplektā ietvertos norādījumus.

   Piezīme Pārliecinieties, ka visi tīrīšanas šķidrumi ir klasificēti kā netoksiski un to pH ir 6-8. Neizmantojiet uz šķīdinātāja bāzes veidotus mazgāšanas līdzekļus.

2. Rūpīgi nosusiniet virsmas.

2.5. Elektrosavienojumi

Piezīme Simbols uz vitrīnas (zibens šautra trijstūrī) norāda, ka dažos zem pārsega esošos komponentos un vados ir spriegums. Zonām, kurās ir spriegums, drīkst piekļūt tikai darbinieki, kas apmācīti uzstādīt elektroiekārtas un veikt to tehnisko apkopi.

Vitrīnas bez iestrādātas mehānisma vienības ir pievienotas strāvas padeves tīklam ar pastāvīgu savienojumu.

Vitrīnas ar iestrādātu mehānisma vienību darbojas ar vienfāzes maiņstrāvas ar 230 V/50 Hz spriegumu. Elektriskajai ligzdai jābūt sazemētai un ķēdei jābūt nodrošinātai ar 10 A drošinātāju vai 16 A drošinātāju. Pārbaudies datu plāksnīti (skatīt attēlu lapu 3, A1/A2 attēlu), lai noteiktu, kurš drošinātāja izmērs ir atbilstošs. Nav atļauta citu ierīču pievienošana šim pašam drošinātājam.

Vitrīnas elektrosavienojumi ir norādīti slēgumu shēmā, kas ievietota elektrības sadales kārbas sānos piestiprinātajā plastmasas kabatā. Pēc lietošanas vienmēr ievietojiet slēgumu shēmu atpakaļ.

Plašākai informācijai par datu plāksnītes novietojumu un elektroinstalācijas diagrammām, skatīt attēlu lapas 1-5 šīs pamācības sākumā.

UZMANĪBU

Visi elektrosavienojumi jāveic licencētiem un kvalificētiem darbiniekiem, un tiem jāatbilst visiem IEE un vietējiem noteikumiem, jo pretējā gadījumā darbinieki var gūt traumas vai nāvējošus ievainojumus.

3. Darbība

3.1. Ieslēgšana

Vitrīnas ir radītas attālinātai uzstādīšanai. Uzņēmumam, kas uzstāda vitrīnu/ledusskapju iekārtas jānodrošina piemērotas mācības un pamācības par barošanas avota darbību un atrašanos, kā arī par slēdžiem, kuri nepieciešami parastas tīrīšanas veikšanai.

Izplešanās vārstiem vitrīnās jābūt uzstādītiem pareizās vērtībās pirms vitrīnu ieslēgšanas. Uzstādītās vērtībās termostatiem vitrīnās jāpārbauda ar atsevišķu un precīzu termometru.

Piezīme Vitrīnās ar iebūvētu mehānisma vienību, atdzesēšanas iekārtas - kompresors, kondensators un elektriskās ierīces, ir novietotas mehāniskajā nodalījumā labajā vitrīnas pusē, kad skatās no apkalpošanas puses. Atdzesēšanas iekārta sāk darbību, ka kontaktdakša tiek iesprausta sienas rozetē.

3.2. Strādājošais termostats

Vitrīnu iekšējās temperatūras kontrolē termostati. Atvēsināšanas fāzes laikā, termostats atver magnētisko vārstu dzesēšanas līnijā.

Piezīme Vitrīnā ar iestrādātu mehānisma vienību, termostats (skatīt attēlu lapu 3, B1-E1 attēlus) ieslēdz kompresoru mehānisma nodalījumā.

Strādājošais vitrīnas termostats tiek ieslēgts, ka tiek ieslēgta vitrīna. Uzstādījumi ņem vērā gan temperatūru, kuru nepieciešams parādīt produktiem, gan vitrīnas darba temperatūru. Termostata uzstādīšana uz zemāku temperatūru var sasaldēt un apturēt iztvaicētāju.

Temperatūra vitrīnā jāpārbauda regulāri.

Strādājošais termostats tiek noteikts ar rūpnīcas uzstādījumiem. Strādājošā termostata instrukcijas skatīt termostata lietošanas pamācībā. Problēmu gadījumā sazinieties ar savu apkalpošanas uzņēmumu.

3.2.1. Eliwell ID 971

Eliwell ID 971 ir vitrīnas regulators, kas nodrošina automatizētu vitrīnas atkausēšanu, izmantojot termostatu un temperatūras sensoru.

3.2.1.1. Taustiņi un izvēlnes

Ierīces tiek programmēta un pārvaldīta ar četriem taustiņiem:

- **Bultiņa uz augšu** (UP) - ritina cauri izvēlnei, palielina vērtības, aktivizē manuālo atkausēšanas funkciju.
- **Bultiņa uz leju** (DOWN) - ritina cauri izvēlnei, samazina vērtības, parametru programmējams.
- **FNC** taustiņš - iziet no funkcijas, parametru programmējams.
- **SET** taustiņš - piekļūst izvēlnēm, apstiprina komandas, attēlo trauksmes.

Palaižot ierīci tā veic lampu pārbaudi - dažas sekundes displejs un LED lampas mirgo, lai pārbaudītu to integritāti un pareizu darbību.

Piezīme Vitrīnas vadības ierīces tiek ieprogrammēta jau rūpnīcā. Nepielāgojiet uzstādītās vērtības. Pielāgojot termostata vai atkausēšanas vērtības, iztvaikotājs var sasalt. Problēmu gadījumā, lūdzu, sazinieties ar tuvāko apkalpošanas organizāciju vai dīleri.

Ierīcei ir divas galvenās izvēlnes: Iekārtas statusa izvēlne un Programmēšanas izvēlne.

3.2.1.2. Iekārtas Statusa izvēlne

1. Piespiediet SET ātri, lai piekļūtu Iekārtas Statusa izvēlnei. Ja nav aktivizētas trauksmes, pārādās apzīmējums "SET".
2. Ritiniet cauri citām mapēm izvēlnē ar UP vai DOWN.

   Mapes: Pb1 (zondes 1 vērtību mape), Pb2 (zondes 2 vērtību mape), SET (kontrolpunkta vērtības mape).

   Temperatūras pielāgošana

   a. Piespiediet SET ātri, lai piekļūtu Iekārtas Statusa izvēlnei. "SET" mapes apzīmējums parādās.
   b. Nospiediet vēlreiz "SET", lai parādītu kontrolpunkta vērtību. Displejā tiek parādīta vērtība.
   c. Mainiet kontrolpunkta vērtību ar UP vai DOWN 15 sekunžu laikā.

   Zondu attēlošana

   Kad parādās atbilstošs apzīmējums, nospiediet "SET", lai parādītu zondes vērtību, kas saistīta ar to.

3.2.1.3. Programmēšanas izvēlne

1. Nospiediet SET uz vairāk kā 5 sekundēm, lai ieietu Programmēšanas izvēlnē.
2. Ritiniet cauri mapēm ar UP vai DOWN.
3. Piespiediet SET, lai ieietu izvēlētajā mapē. Pirmā redzamā parametra apzīmējums parādās.
4. Ritiniet cauri citiem parametriem ar UP vai DOWN.
5. Piespiediet SET ātri, lai izvēlētos vēlamo parametru.
6. Uzstādiet vēlamo vērtību ar UP vai DOWN.
7. Nospiediet SET, lai apstiprinātu izvēli un dotos uz nākamo parametru.

Piezīme Ja Jūs nenospiedīsiet nevienu no taustiņiem 15 sekundes vai piespiedīsiet FNC, lai izietu no funkcijas, pēdējā vērtība displejā tiek apstiprināta un Jūs atgriežaties pie iepriekšējā displeja.

Rūpnīcas uzstādījumi

Parametru uzstādījumi ir pielāgoti rūpnīcā. Šos uzstādījumus nevajag mainīt, ja vien tas nav nepieciešams.

3.2.1.4. Manuāla atkausēšanas cikla aktivizācija

Nospiediet UP uz 5 sekundēm, lai manuāli aktivizētu atkausēšanas ciklu.

Ja atkausēšanas apstākļi ir neatbilstoši (piemēram, iztvaikošanas zondes temperatūra ir augstāka nekā atkausēšanas apturēšanas temperatūra), displejs mirgos trīs (3) reizes, lai parādītu, ka operācija netiks izpildīta.

Diagnostika

Trauksme vienmēr tiek paziņota ar sirēnu (ja ir) un trauksmes ikonas LED gaismām.

- Trauksmes signāls, ko izsaukusi kļūdaina termostata zondes (zonde 1) darbība, tiek parādīta kā E1 instrumentu displejā.
- Trauksmes signāls, ko izsaukusi kļūdaina iztvaikošanas zondes (zonde 2) darbība, tike parādīta kā E2 instrumentu displejā.

3.2.1.5. LED

Pozīcija	Saistītā funkcija	Statuss
	Kompresors vai relejs 1	ON, kad kompresors tiek iedarbināts; mirgo aizkaves, aizsardzības vai bloķēšanas ieslēgšanas gadījumā.
	Atkausēšana	ON, kad tiek atkausēts; mirgo manuālas ieslēgšanas gadījumā.
	Trauksme	ON, kad tiek ieslēgta trauksme, mirgo, kad trauksme tiek apklusināta.

3.3. Automātiskā atkausēšana

Atkausēšanu kontrolē atsevišķs atkausēšanas taimeris ar ierobežotāja terrmostatu. Atkausēšana ilgst aptuveni 30 minūtes un normāli tā notiek automātiski 1-4 reizes dienā, atkarībā no vitrīnas modeļa. Temperatūra vitrīnā palielinās par dažiem grādiem atkausēšanas laikā un iztvaikošanas ventilatori apstājas.

Piezīme Gust SO vitrīnai atkausēšana nav vajadzīga, ja tā tiek iztukšota un izslēgta uz nakti.

Noplūdes ūdens no atkausēšanas tek pa cauruli uz notekūdeņu kanālu vai tiek pārsūknēts uz notekūdeņu kanālu ar atsevišķu sūkni. Kaut arī atkausēšana ir automātiska, vitrīna var tikt manuāli iestatīta atkausēšanai. Sazinieties ar savu tuvāko apkalpošanas organizāciju, ja Jums nepieciešama palīdzība ar atkausēšanu un tīrīšanu.

Piezīme Vitrīnām ar iestrādātu mehānisma vienību ir atsevišķs iztvaikošanas karteris notekūdeņiem, kam nepieciešama manuāla iztukšošana. Gusto SO saldēšanas vitrīnai F vienmēr nepieciešams īpašs notekas punkts notekūdeņiem, jo tai nav kondensāta iztvaikošanas panna. Tādēļ, ka vitrīnas notekas punkts ir citā līmenī kā parastajā Gusto SO modelī, parastā notekūdeņu līnija nevar tikt izmantota.

3.4. Vitrīnas piepildīšana

Ievietojot produktus vitrīnā, pārliecinieties, kas tiek saglabāta gaisa plūsma. Ievērojiet vitrīnas ievietošanas apjoma ierobežojumus. Ievietojot produktus vitrīnā nepareizi vai ievietojot pārāk daudz produktu, tiks traucēta gaisa plūsma un paaugstināsies produktu temperatūra.

Luxo FGD un Nardo HGD vitrīnām durvis var tikt nofiksētas ar fiksatoru atvērtā pozīcijā produktu ievietošanas laikā. Izvairieties no ilglaicīgas durvju turēšanas atvērtā pozīcijā.

Lietojot Sofie SO DD un Emilie DD vitrīnas, pārbaudiet, vai augšējā nodalījumā izliktie produkti nebloķē gaisa plūsmu uz vitrīnas priekšējo daļu. Nenovietojiet produktus ārpus paredzētās zonas produktu plauktā. Papildinformācijai skatīt turpmākos attēlus.

Ievietojot produktus vitrīnā:

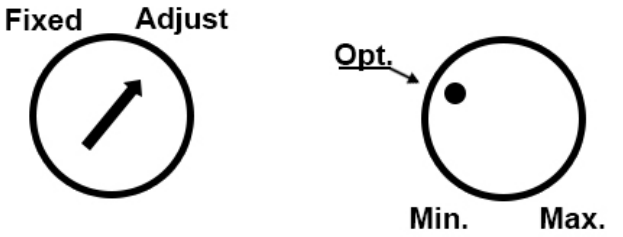
- Ievietojet produktus uzmanīgi.
- Izmantojiet nodalījumu atdalītājus, lai ļautu aukstajam gaisam vieglāk plūst starp produktiem.
- Izmantojiet piemērotos vitrīnu plauktus dažādiem produktiem.
- Atstājiet vismaz 50 mm brīvas vietas starp produktiem un vitrīnas iekšējo augšdaļu.
- Neievietojiet vairāk produktu kā noteiktais ievietošanas limits. Papildinformācijai skatīt attēlu lapas 1 un 2 šīs pamācības sākumā.
- Nenovietojiet produktus tā, lai tie būtu pāri plauktu priekšējiem stūriem.
- Nepārsniedziet maksimālo plauktu slodzi - 100 kg uz metru.
- Nenovietojiet preces uz vitrīnas.
- Nestāviet uz stikla stūriem.

Piezīme Vitrīna nav paredzēta produktu atdzesēšanai vai sasildīšanai, bet gan to uzglabāšanai, uzturot temperatūru, kādā tie ievietoti vitrīnā. Vitrīnā nedrīkst ievietot pārtikas produktus, kas ir aukstāki vai siltāki (atkarībā no vitrīnas veida) par norādīto temperatūru.

UZMANĪBU Apjoma un svara limiti nedrīkst tik pārsniegti. Krītoši vai nomesti objekti var radīt draudus lietotājiem.

3.5. Ventilatora darbības ātruma vadība

Emilie un Sofie SO vitrīnas ir aprīkotas ar iespēju vadīt ventilatora darbības ātrumu. Šajās vitrīnās uzstādītas divas skalas, kā redzams tālākajā attēlā: kreisajā pusē ir skalas slēdzis ar divām pozīcijām, un labajā pusē ir potenciometrs. Ja ventilatora darbība tiks iestatīta pozīcijā “Fixed” (Fiksēta), ventilators darbosies ar lielāko iespējamo ātrumu, un pa labi esošais potenciometrs nebūs pieejams. Ja pa kreisi esošais slēdzis tiks iestatīts pozīcijā “Adjust” (Pielāgot), ventilatora darbības ātrumu varēsit vadīt ar potenciometru. Piemērots ātrums ir atkarīgs no vides apstākļiem, tomēr vairākumā situāciju ir ieteicams iestatīt potenciometru atzīmētajā pozīcijā “Opt” (Optimāls).



4. Uzturēšana

4.1. Tīrīšana

Turpmāk aprakstītā tīrīšanas procedūra jāveic vismaz divas reizes gadā. Ja vitrīnā ievietotie produkti salūzt vai izdala šķidrumu vitrīnā, tā nekavējoties jāiztīra. Vitrīna jātīra katru dienu.

Piezīme Vitrīnu nedrīkst tīrīt laikā, kad darbojas ventilatori. Lai atspējotu ventilatorus, atvienojiet vitrīnu no strāvas padeves tīrīšanas laikā.

UZMANĪBU Iztvaicētājiem, kondensatoriem un no nerūsējoša tērauda veidotām detaļām, iespējams, ir asas malas. Lai izvairītos no grieztām brūcēm, velciet aizsargcimdus un strādājiet piesardzīgi.

1. Atvienojiet vitrīnu no strāvas padeves vai pagrieziet atsevišķo slēdzi tīrīšanas pozīcijā.

   Luxo FGD un Nardo HGD vitrīnām durvis var tik nofiksētas ar fiksatoru atvērtā pozīcijā tīrīšanas laikā.

2. Iztukšojiet vitrīnu.
3. Ļaujiet vitrīnai sasniegt apkārtējās vides temperatūru.
4. Iztīriet gružus.

   Neizmantojiet irbuļus vai asus priekšmetus, lai izņemtu no iztvaicētāja ledu. Serpentīncaurules bojājumi var izraisīt aukstumnesēja noplūdes.

   Lai padarītu tīrīšanu ātrāku, iesūkšanas režģis var tikt viegli pacelts Spirit MD, Intro RI un Inspi SV modeļos. Plašākai informācijai par iesūkšanas režģu novietojumu, skatīt attēlu lapu 1 šīs pamācības sākumā.

5. Pārbaudiet, vai vitrīnā nav uzkrājies novadītais ūdens; ja ir, izlejiet to.
6. Ar maigu šķidro mazgāšanas līdzekli (kas nav toksisks; pH 6-8) notīriet vitrīnas iekšējās virsmas un rūpīgi nosusiniet ar tīru dvieli.
7. Kad tīrīšana pabeigta, ieslēdziet vitrīnu.

Piezīme Vitrīnām ar iestrādātu mehānisma vienību, pārbaudiet vismaz vienu reizi mēnesī vai kondensators ir tīrs. Ja nepieciešams, iztīriet kondensatora plāksnes ar putekļsūcēju un pārbaudiet, vai atstarpes starp plāksnēm nav nosprostotas. Priekšējam panelim jābūt atvērtam apkopēm un remontam.

Piezīme Gusto SO apsildāmajām vitrīnām H, paplāte, kas novietota vitrīnas centrā apkalpošanas pusē (skatīt attēlu lapu 3, D2 attēlu), jāiztukšo un jātīra katru dienu. Paplātes iegrime ir c. 5 L (aptuveni 2 cm ūdens trauka apakšā).

Piezīme Aukstumnesēja noplūdes gadījumā jāveic visu vitrīnā izlikto produktu utilizācija un pēc tam vitrīna jāiztīra.

4.2. Problēmu risināšana

Ja vitrīnai vai vitrīnas aprīkojumam rodas defekts vai vitrīna nedarbojas pareizi, pārliecinieties, ka tādējādi netiek radīti draudi cilvēkiem un īpašumam. Ja nepieciešams, atvienojiet vitrīnu un sazinieties ar tuvāko tehniskās apkopes nodrošinātāju.

4.3. Elektropadeves pārtraukums

Pēc strāvas padeves pārtraukuma pārbaudiet, vai vitrīna darbojas normāli. Ja nepieciešams, sazinieties ar tuvāko tehniskās apkopes nodrošinātāju.

4.4. Tehniskā apkope un rezerves daļas

Vitrīnas specifikācija ir atzīmēta uz datu plāksnītes, kuri ir piestiprināta pie elektrosadales kārbas malas kastu vitrīnās un pie augšejās apgaismes korpusa uz augšējā, priekšējā saskares paneļa vertikālām vitrīnām. Lūdzu, informējiet pilnvaroto tehniskās apkopes nodrošinātāju par tehnisko datu plāksnītē norādīto vitrīnas veidu, nosaukumu, sērijas numuru un kontroles atzīmēm.

Vitrīnas aparatūras un elektroaprīkojuma tehnisko apkopi un remontu drīkst veikt tikai atbilstoši pilnvaroti darbinieki.

Izmantojiet tikai oriģinālu armatūru, kas pieejama kopā ar vitrīnu un ražotāja piederumus, kas paredzēti Jūsu modelim. Tālākai informācijai par armatūru un piederumiem, lūdzu, sazinieties ar vitrīnu piegādātāju.

Piezīme Izslēgšanas galvenais strāvas slēdzis atrodas barošanas bloka iekārtas telpā.

Piezīme Ventilatoriem jābūt izslēgtiem darbību veikšanas laikā.

4.5. Iekārtas utilizēšana

Kalpošanas mūža beigās vitrīnas utilizācija jāveic saskaņā ar vietējiem noteikumiem un norādījumiem. Utilizējot videi kaitīgas vielas un otrreiz pārstrādājamus materiālus, konsultējieties ar speciālistiem.

norpe

VIESMANN Group

EY - VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS KONEESTA
EG - FÖRSÄKRAN OM MASKINENS ÖVERENSSTÄMMELSE
EC - DECLARATION OF CONFORMITY OF THE MACHINERY
EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG FÜR EINE MASCHINE

Valmistajan toiminimi ja osoite: / Tillverkarens namn och adress: / ***The name and the address of the manufacturer:*** / Firmenbezeichnung und vollständige Anschrift des Herstellers:

NORPE OY
PL 24 / Teollisuustie 7
FIN 06151 PORVOO
SUOMI - FINLAND - FINNLAND

Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen eritelmän: / Namn på och adress till den person som är behörig att ställa samman den tekniska dokumentationen: / ***Name and address of the person authorised to compile the technical file:*** / Name und Anschrift der Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen:

NORPE OY
PL 24 / Teollisuustie 7
FIN 06151 PORVOO
SUOMI - FINLAND - FINNLAND

Vakuutamme, että myymäläkaluste merkki ja tyyppi: / Vi försäkrar, att butiksmöbel märke och typ: / ***We declare that commercial display cabinet model and type:*** / Wir erklären, dass Verkaufsmöbel Modell und Typ:

VISION COLLECTION –M
GUSTO, SPIRIT, INTRO, INSPI
NARDO, LUXO, MAXIM, SOFIE
VEGA, SV, ICONIC, EMILIE

valmistusviikosta lähtien: / från tillverknings vecka: / ***since production week:*** / ab Herstellers Woche:

0108

kalustenumerosta lähtien: / från möbelnummer: / ***since cabinet number:*** / ab Möbelnummer:

384896

on konedirektiivin (2006/42/EY) asiaankuuluvien säännösten mukainen ja on EMC-direktiivin (2004/108/EY), pienjännitedirektiivin (2006/95/EY) ja ROHS-direktiivin (2011/65/EU) säännösten mukainen, ja kuuluu korkeintaan painelaitedirektiivin (1997/23/EY) luokkaan I.

överensstämmer med tillämpliga bestämmelser i maskindirektivet (2006/42/EG) och överensstämmer med bestämmelser i EMC-direktivet (2004/108/EG), i lågspänningsdirektivet (2006/95EG) och i ROHS-direktivet (2011/65/EU), och klassas i högst kategori I i tryckbärande anordning direktiv (1997/23/EG).

is in conformity with the relevant provisions of the Machinery Directive (2006/42/EC) and is in conformity with the provisions of the The EMC Directive (2004/108/EC), the Low Voltage Directive (2006/95/EC) and the ROHS Directive (2011/65/EU), and is classified as no higher than category I of Pressure Equipment Directive (1997/23/EY).

den einschlägigen Bestimmungen der Maschinenrichtlinie (2006/42/EG) entspricht und den Bestimmungen der EMV Richtlinie (2004/108/EG), der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) und der ROHS Richtlinie (2011/65/EU) entspricht, und höchstens unter die Kategorie I der Druckgeräten Richtlinie (1997/23/EY) fällt.

Ja lisäksi vakuutamme, että / Vi försäkrar dessutom att / ***And furthermore, we declare that*** / Und ausserdem erklären wir, dass

seuraavia eurooppalaisia yhdenmukaistettuja standardeja on sovellettu / följande europeiska harmoniserade standarder har använts / ***the following European harmonised standards have been used*** / die folgenden europäischen harmonisierten Normen verwendet wurden

EN ISO 12100, EN 60204-1, EN 60335-1, EN 50106, EN 50581
EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014-1, EN 55022, EN 378-2

ja seuraavia muita teknisiä standardeja tai eritelmiä on sovellettu / och följande andra tekniska standarder och specifikationer har använts / ***and the following other technical standards and specifications have been used*** / und die folgenden weiteren technischen Normen und Spezifikationen verwendet wurden

EN ISO 23953-1, EN ISO 23953-2, EN 60335-2-89, ISO/TR 14121-2

Vakuutuksen antopaikka ja päivä: / Ort och datum för försäkran: / ***Place and date of issue:*** / Ort und Tag der Ausstellung:

PORVOO 04.06.2015

Valtuutetun henkilön allekirjoitus ja nimen selvennys: / Den befullmäktigade personens underskrift och underskriften förtydligad: / ***Signature of authorized person and the signature clarified:*** / Unterzeichnung des Bevollmächtigten und Unterzeichnung in Druckschrift:

Matti Virtanen

Asema: / Titel: / ***Title:*** / Stellung: **Toimitusjohtaja** / Verkställande Direktör /

Managing Director / Geschäftsführender Direktor

norpe

VIESMANN Group

EY - LIITTÄMISVAKUUTUS OSITTAIN VALMIISTA KONEESTA
EG - FÖRSÄKRAN FÖR INBYGGNAD AV EN DELVIS FULLBORDAD MASKIN

Valmistajan toiminimi ja osoite: / Tillverkarens namn och adress:

NORPE OY
PL 24 / Teollisuustie 7
FIN 06151 PORVOO
SUOMI - FINLAND - FINNLAND

Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan asiaankuuluvat tekniset asiakirjat: / Namn på och adress till den person som är behörig att ställa samman den tekniska dokumentationen:

NORPE OY
PL 24 / Teollisuustie 7
FIN 06151 PORVOO
SUOMI - FINLAND - FINNLAND

Vakuutamme, että koskien osittain valmista konetta merkki ja tyyppi: / Vi försäkrar, att för den delvis fullbordade maskinen märke och typ:

VISION COLLECTION –0
GUSTO, SPIRIT, INTRO, INSPI, VEGA
NARDO, LUXO, MAXIM, SOFIE, EMILIE
eVISIO, ICONIC

valmistusviikosta lähtien: / från tillverknings vecka:

0108

kalustenumerosta lähtien: / från möbelnummer:

384896

seuraavia konedirektiivin (2006/42/EY) olennaisia vaatimuksia on sovellettu ja ne täyttyvät: / har följande grundläggande krav i maskindirektivet (2006/42/EC) tillämpats och fullföljts:

Liite I A osat 1. ja 2.1. lukuunottamatta osia 1.2.3. ja 1.2.4. / Bilaga I delar 1. och 2.1. med undantag av delar 1.2.3. och 1.2.4.

asiaankuuluvat tekniset asiakirjat on koottu liitteen VII osan B mukaisesti ja että nämä asiakirjat tai niiden osat toimitetaan postitse tai sähköisesti toimivaltaiselle kansalliselle viranomaiselle perustellun pyynnön mukaisesti / har den relevanta tekniska dokumentationen sammanställts i enlighet med avsnitt B av bilaga 7 och denna dokumentation eller delar därav kommer att förmedlas per post eller elektroniskt som svar på en motiverad begäran från nationell myndighet

ja että tämä osittain valmis kone on EMC-direktiivin (2004/108/EY), pienjännitedirektiivin (2006/95/EY) ja ROHS-direktiivin (2011/65/EU) säännösten mukainenn, ja kuuluu korkeintaan painelaitedirektiivin (1997/23/EY) luokkaan I. / och att denna delvis fullbordade maskin överensstämmer med bestämmelser i EMC-direktivet (2004/108/EG), i lågspänningsdirektivet (2006/95EG) och i ROHS-direktivet (2011/65/EU), och klassas i högst kategori I i tryckbärande anordning direktiv (1997/23/EG).

Ja lisäksi vakuutamme, että / Vi försäkrar dessutom att

seuraavia eurooppalaisia yhdenmukaistettuja standardeja on sovellettu / följande europeiska harmoniserade standarder har använts

EN ISO 12100, EN 60335-1, EN 50106, EN 50581, EN 378-2
EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014-1, EN 55022

ja seuraavia muita teknisiä standardeja tai eritelmiä on sovellettu / och följande andra tekniska standarder och specifikationer har använts

EN ISO 23953-1, EN ISO 23953-2, EN 60335-2-89, ISO/TR 14121-2

Tätä osittain valmista konetta ei saa ottaa käyttöön ennen kuin lopullinen kone, johon se on määrä liittää, on tarvittaessa vakuutettu olevan konedirektiivin (2006/42/EY) säännösten mukainen. / Denna delvis fullbordade maskin får inte tas i drift förrän den fullständiga maskin den ska byggas in i har försäkrats överensstämma med bestämmelserna i direktiv 2006/42/EG, där så är tillämpligt.

Vakuutuksen antopaikka ja päivä: / Ort och datum för försäkran:

PORVOO 04.06.2015

Valtuutetun henkilön allekirjoitus ja nimen selvennys: / Den befullmäktigade personens underskrift och underskriften förtydligad:

Matti Virtanen

Asema: / Titel: **Toimitusjohtaja** / Verkställande Direktör /

norpe

VIESMANN Group

EC - DECLARATION OF INCORPORATION FOR PARTLY COMPLETED MACHINERY
EG - ERKLÄRUNG FÜR DEN EINBAU EINER UNVOLLSTÄNDIGEN MASCHINE

The name and the address of the manufacturer: / Firmenbezeichnung und vollständige Anschrift des Herstellers:

NORPE OY
PL 24 / Teollisuustie 7
FIN 06151 PORVOO
SUOMI - FINLAND - FINNLAND

Name and address of the person authorised to compile the relevant technical documentation: / Name und Anschrift der Person, die bevollmächtigt ist, die relevanten technischen Unterlagen zusammenzustellen:

NORPE OY
PL 24 / Teollisuustie 7
FIN 06151 PORVOO
SUOMI - FINLAND - FINNLAND

We herewith declare that for the Partly Completed Machinery model and type: / Wir erklären, dass für die unvollständige Maschine Modell und Typ:

VISION COLLECTION –0
GUSTO, SPIRIT, INTRO, INSPI, VEGA
NARDO, LUXO, MAXIM, SOFIE, EMILIE
eVISIO, ICONIC

since production week: / ab Herstellers Woche:

0108

since cabinet number: / ab Möbelnummer:

384896

The following essential requirements of the Machinery Directive (2006/42/EC) are applied and fulfilled: / die folgenden grundlegenden Anforderungen der Maschinenrichtlinie (2006/42/EG) zur Anwendung kommen und eingehalten werden:

Annex I A parts 1. and 2.1. excluding parts 1.2.3. and 1.2.4. / Anhang I A Teile 1. und 2.1. exklusive Teile 1.2.3. und 1.2.4.

the relevant technical documentation is compiled in accordance with part B of Annex VII and that this documentation or parts hereof will be transmitted by post or electronically in response to a reasoned request by the national authorities / die speziellen technischen Unterlagen wurden gemäss Anhang VII Teil B erstellt und die speziellen Unterlagen oder Teile davon werden durch die Post oder elektronisch einzelstaatlichen Stellen auf begründetes Verlangen übermittelt

and that this partly completed machinery is in conformity with the provisions of the The EMC Directive (2004/108/EC), the Low Voltage Directive (2006/95/EC) and the ROHS Directive (2011/65/EU), and is classified as no higher than category I of Pressure Equipment Directive (1997/23/EY). / und dass diese unvollständige Maschine den Bestimmungen der EMV Richtlinie (2004/108/EG), der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) und der ROHS Richtlinie (2011/65/EU) entspricht, und höchstens unter die Kategorie I der Druckgeräten Richtlinie (1997/23/EY) fällt.

And furthermore, we declare that / Und ausserdem erklären wir, dass

the following European harmonised standards have been used / die folgenden europäischen harmonisierten Normen verwendet wurden

EN ISO 12100, EN 60204-1, EN 60335-1, EN 50106, EN 50581
EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014-1, EN 55022, EN 378-2

and the following other technical standards and specifications have been used / und die folgenden weiteren technischen Normen und Spezifikationen verwendet wurden:

EN ISO 23953-1, EN ISO 23953-2, EN 60335-2-89, ISO/TR 14121-2

This partly completed machinery must not be put into service until the final machinery into which it is to be incorporated has been declared in conformity with the provisions of the Machinery Directive 2006/42/EC, where appropriate. / Diese unvollständige Maschine darf erst dann in Betrieb genommen werden, wenn gegebenenfalls festgestellt wurde, dass die Maschine, in die die unvollständige Maschine eingebaut werden soll, den Bestimmungen der Maschinenrichtlinie (2006/42/EG) entspricht.

Place and date of issue: / Ort und Tag der Ausstellung:

PORVOO 04.06.2015

Signature of authorized person and the signature clarified: / Unterzeichnung des Bevollmächtigten und Unterzeichnung in Druckschrift:

Matti Virtanen

Title: / Stellung: ***Managing Director*** / Geschäftsführender Direktor

norpe®

VIESMANN Group

FINLAND
Norpe Suomi Oy
Phone + 358 19 537 8000
Fax +358 19 537 8100
marketing@norpe.fi
www.norpe.fi

NORWAY
Norpe AS
Phone +47 3336 3500
Fax +47 3336 3501
post@norpe.no
www.norpe.no

SWEDEN
Norpe AB
Phone +46 8 5941 1200
info@norpe.se
www.norpe.se

DENMARK
Norpe ApS
Phone +45 41 20 54 20
www.norpe.dk

ESTONIA
Norpe Eesti Oü
Phone +372 675 5150
Fax +372 675 5151
info@norpe.ee
www.norpe.ee

LATVIA
Norpe Latvia
Phone +371 6782 8449
Fax +371 6782 8449
info@norpe.lv
www.norpe.com

05/2015

Copyright Viessmann
Duplication and alternative use only with prior written consent.
Subject to technical modifications.